உ

சிவமயம்.

முருகன்துணை.

ஜீவன உற்பத்தியென்னுமோர் புதிய

கைத்தொழில்

வணிக சாஸ்திரம்.

OFFICE OF THE REGISTRAR ... MADRAS
24 JUL 1928

பண்டிட்-A. ஜகத்ரக்ஷக சாஸ்திரிகள்,
(வைத்யவிசாரதா)
ஆயுர் வேத வைத்தியர் அவர்களால்.

இயற்றியது.

வெளியிட்டது

N. தணிகாசலம் அண்டு கம்பெனி,

சென்னை.

ரிஜிஸ்தர் செய்தது 1928 விலை ரூபா 1.

PRINTED BY THE SRI AUTHIMULAM PRESS MADRAS 1928

M
N28

77495

உ

கணபதி துணை.

ரிஜிஸ்டர் அறிவிப்பு.

இதனால் சகல அச்சுக்கூடத் தலைவர்களுக்கும் மற்ற வியாபாரிகளுக்குந் தெரிவிப்பது யாதெனில்:— நூதனமாய் இயற்றிய 350-முறைகளடங்கிய கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம் என்னும் புத்தகத்தை தமிழ்பாஷையில் அச்சிட்டு கனம்பொருந்திய கவர்ன்மெண்டார் சட்டப்படிக்கி காப்பிரைட் செய்யப்பட்டிருக்கிற படியால் இதை வேறு பாஷையிலாவது இதிலுள்ள பாகங்களையாவது அச்சிடுவராகில் நான் கோறிய நஷ்டங்களை கனம் பொருந்திய கவர்ன்மெண்டார் சட்டப்படிக்கி வசூலிக்கப்படும்.

இப்படிக்கு.

N. தணிகாசலம் அண்டு கம்பெனி,

சென்னை.

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்.

இதில் அடங்கிய விஷயங்களின் அட்டவணை.

1. கடவுள் வணக்கம்
2. இரத்தினங்கள் தங்கம் பொன் வெள்ளி உடைந்த கண்ணாடி பீங்கான் சாமான்கள் ஒட்டும் வகை
4. பளிங்கு கற்கள் ஒட்டும்வகை.
5. உடைந்த மரச்சாமான் ஒட்டும் வகை
6 உடைந்த இந்தியன் ரப்பர் ஒட்டும் வகை
7. யானை தந்தத்தை ஒட்டும்வகை
8. உடைந்த இரும்புச் சாமான்கள் ஒட்டும் வகை
9. துவாரம் விழுந்த இரும்புப்பாத்திரத்தை அடைக்கும் வகை
10. செப்பு பாத்திரத்தில் ரசம், ஈயம் பூசும் வகை
11. கண்ணாடி, பீங்கான், சாமான்களில் விசித்திர பூவேலைகள்
12. தோலில் தங்க வேலைசெய்யும்
13. மரச்சாமான்களில் தங்கம் பூசும் வகை
14. மரச்சாமான்களில் வெள்ளிப் பூசும் வகை
15. ஜெர்மன் சில்வர் செய்யும் வகை
16. வார்ப்பிடம்
17. சாமான்
18. ,, ,,
19. பித்தளை செய்யும் வகை
20. ,, ,,
21. ,, ,,
22. ,, ,,
23. ,, ,,
24. ,, ,,
25. சுத்தம் செய்யும் வகை
26. வெங்கலம் செய்யும் வகை
27. ,, ,,
28. ,, ,,
29. ,, ,,
30. தங்கம் பொன் வெள்ளி ஆபரணங்கள் சுத்தி செய்யும் வகை
31. வெள்ளிச்சாமான் சுத்தம் செய்யும் வகை.
32. வேறொரு முறை
33. பித்தளை சாமான் செய்யும் வகை
34. ஷை பாத்திரம் துருப்பு பிடித்ததை சுத்தம் செய்யும் வகை
35. செம்பு சுத்தம் செய்யும் வகை
36. இரும்பு பாத்திரங்கள் சுத்திசெய்யும் வகை
37. ஈயசாமான் காரீயம் சுத்தி செய்யும் வகை
38. தந்த சாமான்கள் சுத்தம் செய்யும் வகை
39. இரத்தினதிகளை சுத்தம் செய்யும் வகை
40. சரிகை சாமான்கள் சுத்தி செய்யும் வகை
41. தங்கச்சாமான்கள் சுத்தி செய்யும் முறை
42. தங்கநிறம்படச் சட்டங்கள் செய்யும் வகை
43. வார்ணிஷ்பூசிய மரச் சட்டங்கள் சுத்திசெய்யும் வகை
44. இரத்தினகம்பளங்கள் சுத்தி செய்யும் வகை
45. ஸ்பஞ்சியை சுத்திசெய்யும் வகை
46. துத்துநாகம் சுத்தம் செய்யும்
47. கடிதங்களில் விழுந்த மைக்குறிகளை நீக்கும்
48. துணிகளில் பட்டமையை நீக்கும் வகை
49. பளிங்குகற்கள் சுத்தஞ்செய்யு
50. மற்றொருமுறை
51. வார்ணிஷ் மெழுகு துணி சுத்தி செய்யு முறை
52. உல்லன் துணிகள் சுத்திசெய்யும் வகை
53. நெருப்பு தண்ணீர்பட்ட துணி கெட்டுப்போகாமல் சுத்தி செய்யும் வகை

54. பலவிதபிரஷ் சுத்திசெய்யு வகை
55. எண்ணை துணிகளை சுத்திசெய்யு முறை
56. பம்மேட் (அல்லது) பம்மெட்டம் செய்யுமுறை
57. வேறொருமுறை
58. மயிர்கள் கொட்டச் செய்யுவகை
59. வயலெட்பவுடர் செய்யு முறை
60. ரோஸ்பவுடர் செய்யு வகை
61. ,, ,,
62. ,, ,,
63. புரு ஆப்ரோஸ் செய்யுமுறை
64. கலிடேர் செய்யுமுறை
65. ரோஸ்லீவ் சால்வோசெய்யுவகை
66. சாண்ட்பேப்பர்
67. சீலிங்வாக்சு செய்யுமுறை
68. கார்பனிக்பேப்பரை கரிபன்னும் வகை
69. கெடியாரங்களுக்குபோடும் எண்ணெசெய்யு முறை
70. கண்ணடி அறுக்கும் விதம்
71. மற்றொருமுறை
72. இன்னொருமுறை
73. கண்ணடியை தூள்செய்யு வகை
74. இரும்பின்மேல் எனமல் பூசும் வகை
75. பென்சில் எழுத்துகளை அழிக்கக் கூடாதவிதம்
76. எருமைமாட்டுக் கொம்பால் நூதனமான வஸ்துகள் செய்யுவகை
77. ஷை கொம்புகளை மெழுகு செய்யும் முறை
78. காகிதம் செய்யும்முறை
79. ஆயுதங்களை கூருக்கும்வகை
80. வயிரக்கற்களை சோதிக்குமுறை
81. வெண்ணெய் செய்யுமுறை
82. பூட்சுசெருப்பு இவைகளை உறுதி செய்யும் வகை
83. கழன்றுபோன குடைபிடிகள் உடைந்த மரச்சாமான்கள் ஒட்டு முறை
84. காபின் பிஸ்கெட் செய்யு முறை
85. ஆக்சலெட் பிஸ்கட் செய்யும் முறை
86. பிக்கின் பிஸ்கட் செய்யும் வகை
87. ஜிஞ்ஜர்நட் பிஸ்கட் செய்யும்
88. கண்ணடி பாதரஸம் பூசும் விதம்
89. தேன் மெழுகு செய்யும் முறை
90. மெழுகுவத்தி செய்யும்முறை
91. தகரக்குழாய்கள் அச்சு செய்யும் முறை
92. இன்னொரு வகை
93. தேத்தண்ணீர் காப்பிகறை நீக்க செய்யும் முறை
94. வியர்வையினலுண்டாகும் கறை நீக்க செய்யும் முறை
95. மருந்துகறை நீக்க செய்யும் வகை
96. சீப்பில் அழுக்கெடுக்க செய்யும் முறை
97. வெள்ளிச் சாமான்கள் துலக்க செய்யும் முறை
98. மங்கிய கம்பளத்தை புதியதாக செய்யும் முறை
99. பீங்கானையும் கண்ணடியையும், சுத்தம் செய்யும் வகை
100. கருப்பம் பூச்சிக்கு மருந்துசெய்யும் முறை
101. உப்பு கரையாமல் வைக்க
102. பித்தளை தட்டுகளைமினுமினுக்க
103. மூக்குத்தூள் செய்யும் முறை
104. நல்லயெண்ணை செய்யும் வகை
105. வேறொருவகை செய்யும் வகை
106. இன்னொருமுறை செய்யும்வகை
107. மல்லிகைப்பூ எண்ணை செய்யும் வகை
108. முத்துக்கொட்டை ,,
109. சித்தாமணக்கெண்ணை ,,
110. இலுப்பஎண்ணை ,,
111. கெம்புசாணை பிடிக்கும் ,,
112. நீர்கட்டுக்கு மருந்து ,,
113. ஒருதலை வலிக்குமருந்து ,,
114. வாதபித்த சிலேஷமருந்து ,,
115. பிரமூலத்திற்கு மருந்து ,,
116. நவசித்தர்கள் தைலம் ,,
117. ராஜபேதி பிரவாதத்திற்கு ,,
118. வேறுவித பேதிக்கு ,,
119. பாம்பு கடித்தால் நசியம் ,,
110. வாட்டுகாமாலைக்கு மருந்து ,,
221. பயித்தியகாமாலைக்கு மருந்து
122. அண்டவாதத்திற்குமருந்து ,,
123. நீர் பீனிசத்திற்கு மருந்து ,,
124. இரத்தப் பீனிசத்திற்கு மருந்து
125. மாந்தம் மேகத்துக்கு மருந்து

126. குழந்தை பிள்ளைகளுக்கு வில்வ எண்ணை ,,
127. கட்டிக்கு சீலைமருந்து ,,
128. எலி கடிக்குமருந்து ,,
129. புண்சேஷ்டைக்கு குளிர்காய்ச் சலுக்கு மருந்து ,,
130 முளைக்குத்துக்கு மருந்து ,,
131. கண்டமாலைக்கு மருந்து ,,
132. பேய்நரி கடிக்கு பேய் நாய்க்கடி நரிகடி, இவற்றிற்குமருந்து ,,
133. யெழிச்சுக்கு, தேளுக்கு, இளி கண்ணுக்கு, சொத்தப்பல்லுக்கு
134. காசரோகத்திற்கு மருந்து ,,
135 மேகரோகத்துக்கும் மேக கார கரோகத்துக்கும் வெள்ளைபிடிப் பு முழங்கால்பிடிப்பு இவைகளு க்கு எண்ணை ,,
136. கீல்பிடிப்புக்கு கியாழம்எண்ணை
137. எலிகடிவாய்க்குகல்லு திர்த்தார் இவைகளுக்கு மருந்து
138. இன்னொரு முறை ,,
139. புண் வெளிகாணவர்குணம்கு லை பிடுங்குகிறதற்கும் மருந்து ,,
140. தீபனத்திற்கு வெகு பயித்தியத் து மூளைகள் வாய்விற்கு மகோத ரம் இவைகளுக்கு தீரமருந்து
141. மூலைவாய்வுக்கு பஞ்சலவணசூர ணம்சேர்க்க இந்துப்பு ,,
142. முறசை வாயுவிற்கு முட்டை தைலம் ,,
143. விசைவயிர் வாதத்திற்கு மேலு க்குதடவ தைலம் ,,
144. கழல்வாதத்திற்கு மருந்து ,,
145. அஷ்டசூரணம் ,,
146, தேள் கொட்டினால் உள்ளுக்கு கொடுக்கு மருந்து
147. எலிகடிக்கு நாய்கடிக்கு சுருட் டை நண்டுதுறக்காய் இதுகளு க்கு மருந்து
148. பஞ்ச தீபனத்து லேகியமருந்து
149. சுவாகாசத்துக்குலேகியம்
150. பித்தத்திற்கு தைலம் ,,
151. தீபனத்திற்கு நெய்க்கிருதம்
152. சர்வமேகத்திற்கு சூரணம்
153. கூழ்பாண்ட லேகியத்திற்குமரு ந்து ,,
154. பயித்திய வாய்வுக்கு மேலுக்கு தைலம் ,,
155. சன்னிக்குத் தைலம் செய்யும் மருந்து ,,
156. சன்னியினால் கை கால் முடங் கல்தீரும் மருந்து ,,
157. மேகத்திற்கு எண்ணை செய்யு மருந்து ,,
158. சுவாசகாசத்திற்கு மருந்து ,,
159. இரும்பலுக்கு மருந்து ,,
160. அமிர்தாதி தைலம் ,,
161. பித்தவாய்விற்கு மருந்து ,,
162. அரையாப்புகட்டி கரைவதற்கு மருந்து ,,
163. இன்னொரு முறை ,,
164. வேறொரு முறை
165. மற்றொரு முறை
166. ,, ,, ,,
167. சுகபேதி மருந்து ,,
168. அஸ்திசுரத்திற்கு மருந்து
169. கௌதகரசாயணம் செய்ய
170. இரத்தகழிச்சல் சீதக்கட்டு வயி று கருப்பு இவைகள் தீரமருந்து
171. கொருக்குமேல் பூசுமருந்து ,,
172. மற்றொரு வகை
173 தீராத நவமூலத்திற்கு மருந்து
174. தீரூதமேகத்திற்கு தாதுவேளை சூரணம் ,,
175. தீராத மேகசுரத்திற்கு பித்த கியாழம் செய்யும்முறை ,,
176. இன்னொரு முறை ,,
177. பித்தத்திற்கு கியாழம் ,,
178. தாதுபுஷ்டி லேகியம் ,,
179. அகஸ்தியர் ஜீவாமிர்த சாலாமி ஸ்ரி லேகியம் ,,
180. உபயோகிக்கும்வகை ,,
181. சகலரோகத்திற்கு மேகராஜங்க எண்ணை மருந்து ,,
182. எண்ணை சாப்பிடும் ,,
183. வெள்ளைக்கு சூரணம் ,,
184. ஜென்னிக்கு தலைமுழுகதைலம்
185. பித்தகாசத்திற்கு லேகியம் ,,
186. பித்தசாந்தி லேகியம் ,,
187. கொத்தமல்லி லேகியம் ,,
188. வேறொரு முறை ,,
189. விளாம்பழத்து வையல்
190. மற்றொருமுறை ,,

191. நெல்லிக்காய் துவையல் ,,
192. இஞ்சியும்புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல் ,,
193. மற்றொருவிதம் ,,
194. இஞ்சியும் தயிருஞ்சேர்ந்த ,,
195. பிரண்டை லேகியம் ,,
196. வேறொருமுறை ,,
197. நன்னாரிஷர்பத் ,,
198. ரோஜாப்புஷர்பத் ,,
199. சந்தனஷர்பத்து ,,
200. தேமாதுளஞ்ஷர்பத் ,,
201. புளிமாதுளஞ்ஷர்பத் ,,
202. இருவகைமாதுளஞ்ஷர்பத் ,,
203. கொடிமாதுளம்ஷர்பத் ,,
204. திராட்சப்பழம்ஷர்பத் ,,
205. தாமரைப்பூஷர்பத் ,,
206. வல்லாறை ஷர்பத் ,,
207. எலுமிச்சம்பழம்ஷர்பத் ,,
208. நாரத்தஞ்ஷர்பத் ,,
209. சுரக்காய்அல்வா ,,
210. கோதுமைரவைஅல்வா ,,
211. வாதுமைபருப்பு கோதுமைரொய்அல்வா ,,
212. வாதுமை அல்வா ,,
213. ,, ,,
214. அமிர்தசஞ்சீவி லேகியம் ,,
315. நெல்லிக்காய் லேகியம் ,,
216. சுக்கு லேகியம் ,,
217. மிளகு லேகியம் ,,
218. திப்பிலி லேகியம் ,,
219. இஞ்சி லேகியம் ,,
220. கடுகு லேகியம் ,,
221. பித்த எரிச்சலுக்கு வாய்விற்கு லேகியம் ,,
222. சோகை பித்தபாண்டு லேகியம்
223. மதனகாமேஸ்வர மாத்திரை
224. வேறொருமுறை
225. மதனகாமேஸ்வர கிருதம் ,,
226. மதனசஞ்சீவி குளிகை ,,
227. கிராணிமூலத்திற்கு லேகியம்
228. குன்மமூலத்திற்கு ,,
229. சுவாசகாசத்திற்கு சந்தனாதிகிருதம் ,,
230. இரத்தகாசம், அதிசாரத்திற்கும் புளியாரை கிருதம் ,,
231. வேறொரு முறை
232. மற்றொரு முறை
233. வேறு வகை
234. மேகநீரடைப்புக்கு நெய் ,,
235. மேகஉஷ்ணத்திற்கு பொன்னாங்காணி கிருதம்
236. ஈளை இருமலுக்கு வல்லாரை கிருதம்
237. ,, ,,
238. ,, ,,
239. முடக்கொத்தான் எண்ணெ
240. நீரடைப்புக்கு எண்ணெ
241. சாதிக்கா எண்ணெ
242. இலவங்க எண்ணெ
243. சந்தனம் எண்ணெ
244. கற்பத்தில்சிசுவளர்க்கும் எண்ணெ
245. கொள்ளிகரப்பான் எண்ணெ
246. செங்கரப்பான் எண்ணெ
247. ,, ,,
248. கெற்பத்திற்கு எண்ணெ
249. செவ்வாப்பூ எண்ணெ
250. ,, ,,
251. குழந்தைமாந்தங்களுக்குஎண்ணெ
252. ,, ,,
253. மாந்தத்திற்கு எண்ணெ
254. கணமாந்தத்திற்கு எண்ணெ
255. ,, ,,
256. ,, ,,
257. சகல மாந்தத்திற்கு எண்ணெ
258. ,, ,,
259. கணத்தினால் இரத்தம் விழுதலுக்கு
260. கணச்சூடுதணிய மருந்து
261. இருமல் வாய்நாற்றத்திற்கு
262. கபத்திற்குமருந்து
263. மாந்தகணத்திற்கு
264 கனமாந்தம் பாலசஞ்சீவி ,,
265. இரத்தம்சீதக்கடுப்பு நீர்சுருக்கு மருந்து ,,
266. இரத்தசீதக்கடுப்புக்கு ,,
267. கிராணிக்குகடுப்புக்கு ,,
268. சீழ்மூலத்திற்கு ,,
269. சகலகணத்திற்குசஞ்சீவிஎண்ணெ
270. சுழிகணத்திற்கு ,,
271. சொரிசிரங்குமருந்து ,,
272. வேறொரு முறை ,,
273. கரப்பானுக்குஎண்ணெ ,,
274. கொள்ளிகரப்பான் ,,
275. பாண்டுகாமாலை ,,

276. கண்ரேக்களுக்குமை ,,
277. ரேகைத்தயிலம் ,,
278. பித்தவாய்வுசூரணம்
279. முழங்கால்வாதத்திற்கு ,,
280. வாதகருப்புமருந்து
281. பிடிக்குவாதம் ,,
282. கல்நார்பஸ்பம் ,,
283. பஞ்சலவணம்பஸ்பம் ,,
284. நாரத்தங்காய்குழம்பு ,,
285. மஹாசந்தனுதிதைலம் ,,
286. வெட்டிவேர்தைலம் ,,
287. கொம்பாக்கு தைலம் ,,
288. சிறுசந்தனுதிதைலம் ,,
289. நாம்புசிலந்தி ,,
290. கேக்கு செய்யும் ,,
291. ஸ்பன்சிகேக்கு ,,
292. மரச்சாமான்களுக்கு வார்னிஷ் செய்யுமுறை ,,
293. கல்லின்மேல் எழுதும் மை ,,
294. அச்சடிக்கும்பிரிண்டிங்மை ,,
295. கருப்பு இங்கிபவுடர் ,,
296. நீல இங்கி ,,
297. சிவப்புநிறமான இங்கி ,,
298. தங்கநிறமான இங்கி ,,
299. வெள்ளிநிறமானமை ,,
300. வஸ்திரங்களுக்கு குறிபோடுமை.
301. பார்வைக்குஎழுத்துகள் காணப்படாதமை ,,
302. ரப்பர்ஸ்டாம் இங்கிமை ,,
303. இங்கிபாட்செய்யு ,,
304. அச்சுவேலைகள்
305. ரப்பர்சீல்கள் செய்யுமுறை

இன்னும் அநேகவிதமான முறைகள் அடங்கியுள்ளன,

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம் அட்டவணை முற்றிற்று.

ஓம்.
சிவமயம்.
முருகன் துணை.

ஜீவன உற்பத்தி என்னும்

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்.

சென்னை.
ஸ்ரீ ஆதிமூலம் பிரஸ்ஸில்
பதிப்பித்தது.

ரிஜிஸ்தர் செய்தது. 1927. விலை ரூ. 1

ஓம்.
சிவமயம்.
முருகன் துணை.

THE REGISTRAR OF BOOKS
24 JUL 1928
MADRAS

ஜீவன உற்பத்தி என்னும்

கைத்தொழில் வணிக சாஸ்திரம்.

கடவுள் வணக்கம்.

அகரமென அறிவாகி யுலகம்எங்கும்
அமர்ந்து அகரவுகரமகரங்கள் தம்மாற்
பகருமொரு முதலாகி வேறுமாகிப்
பலவேறு திருமேனி தரித்துக்கொண்டு
புகரில்பொரு ளன்கினையு மிடர்தீர்ந்தெய்தப்
போற்று நருக்கறகருணை புரிந்தல்லார்க்கு
நிகரின் மறக்கருணைபுரிந் தாண்டுகொள்ளு
நிருமலனைக் கணபதியை நினைந்துவாழ்வாம்.

விநாயகர்.

காட்டுவழி போனாலும் கள்ளர் பயமானாலும்
கேட்டுவழிக்காரனால் கிட்டிடினும்—நாட்டமுடன்
நம்பிக்கை உண்டே நமக்கொரு விநாயகனார்
தும்பிக்கை உண்டே துணை.

சுப்பிரமணியர்.

மூவிருமுகங்கள்போற்றி முகம்பொழி கருணைபோற்றி
யேவருந் துதிக்க நின்ற வீராறுதோள்போற்றி காஞ்சி
மாவடிவைகும் செவ்வேள் மலரடிபோற்றி யன்னான்
சேவலும் மயிலும் போற்றி திருக்கைவேல் போற்றிபோற்றி.

நடேசர் வெண்பா.

உலகெலாம் உணர்ந்து ஓதற்கரியவன்
நிலவுலாவிய நீர்மலிவேணியன்
அலகில்சோதியன் அம்பலத்தாடுவான்
மலர்சிலம்படி வாழ்த்திவணங்குவாம்.

சரஸ்வதி.

வெள்ளைக்கலை உடுத்தி வெள்ளைப்பணி பூண்டு
வெள்ளைக் கமலத்தே வீற்றிருப்பள்-வெள்ளை
அரியாசனத்தில் அரசரோடு என்னை
சரியாக வைத்த தாய்.

இரத்தினாதிகள், தங்கம், பொன், வெள்ளி இவைகளை ஒட்டும் வகை.

கம் மாஸ்டிக் 6 துண்டு ரெக்றிபையிற் ஸபிரிற் கொஞ்சம் விட்டு உருக்கி ஐசிங்கிளாஸ் ஒரு அவுன்சு ஓர் கோப்பையில்விட்டு ஊரவைத்துக்கொண்டு சற்று நேரத்திற்குப்பின் மூன்று அவுன்சு ரம் சாராயம் இவைகளை விட்டு ஐசிங்கிளாசை அதில் ஊற்றி மத்தித்து இத்துடன் அரைக்களஞ்சியம் நவாச்சாரம் விட்டு மேற்படி கம் மாஸ்டிக் இளகியதையும் சேர்த்து ஓர் இனமெல்ட் பாத்திரத்தில் விட்டு மிருதுவான காங்கையில் வைத்து இறக்கி ஓர் சீசாவில் விட்டு வைத்துக்கொண்டு, தேவையானபோது ஓர் இரு[illegible]கம்பில், கொஞ்சம் தொட்டு கற்கள் பதிக்கும் இடங்களில் வைத்து, க[illegible]ப்பதித்து விடவும் சற்று உலர்ந்த பிறகு கெட்டியாய் ஒட்டிக்கொள்ளும்.

உடைந்த கண்ணாடி பீங்கான் சாமான்கள் ஒட்டும் வகை.

கம் மாஸ்டிக்	6 துண்டு
ஆல்கோஹால்	½ அவுன்ஸ்

இவை இரண்டையும் சேர்த்துக்கொண்டு வேறொரு பாத்திரத்தில் ஐசிங்கிளாஸ் 2-டிராம் கம் அமோனிக்கா 2-டிராம் 2-அவுன்ஸ் நைரயில் போட்டு எறித்து இவைகள் நன்று யுருகிய பின் யிறக்கி மேற்கண்ட சரக்குகள் இரண்டையும் இத்துடன் சேர்த்துக்கலக்கி ஒரு சீசாவில் வைத்துக்கொண்டால் இருகிப்போம் இதையெடுத்து உபயோகிக்க எவ்விதமெனில் தேவையானநேரம் ஓர் கோப்பையில் வென்னீர்விட்டு அதில் சீசாவைவைத்தால் இதுஇளகிப்போம் இதையெடுத்து உபயோகிக்கவும்.

விலையுயர்ந்த பளிங்குக்கற்கள் ஒட்டும் வகை.

மெல்லிய ஆற்றுமணல்	26 அவுன்ஸ்
மூர் தார்சிங்	2 ,,
சுண்ணாம்பு	2 ,,

இம்மூன்றையும் லின்சீட் ஆயில்விட்டு தேவையான பதத்துக்கு அரைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கலாம்.

உடைந்த மரச்சாமான்கள் ஒட்டும் வகை.

வஜ்ஜிரம் 4-அவுன்சை, ஒரு கோப்பைத் தண்ணீரில் ஊறவைத்து, மறு நாள் நன்ருய் கொதிக்கும் வெந்நீரை ஓர் பாத்திரத்தில் ஊற்றிக் கொண்டு வஜ்ஜிரம் ஊரவைத்திருக்கும் கோப்பையை வெந்நீரில் தளரு மல் வைத்து, அதற்குத் தக்கச் சீர்மை சுண்ணும்பு 1-அவுன்ஸ் மெல்லிய மரத்தூள் அரை, அவுன்ஸ் இவை இரண்டையும் வஜ்ஜிரத்தில் போட் டுக்கலக்கி உடைந்த எந்த மரச்சாமானையும், இருபக்கங்களுக்கும் சூடு காட்டி, மேற்படி வஜ்ஜிரத்தைப் பூசினல் ஒட்டிக்கொள்ளும் நன்ருய் காய்ந்தபின் சாமானை உபயோகிக்க, தேவையான நேரமெல்லாம் சூடு செய்துதான் ஒட்டவேண்டியது.

உடைந்த இந்தியன் ரப்பர் ஒட்டும் வகை.

இந்தியரப்பரில் ஓர் துண்டெடுத்து, சிரு துண்டுகளாய் வெட்டி ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு, கொஞ்சம் பென்சின்விட்டு ஓர் இனமல் பாத் திரத்தில் போட்டு, மெதுவான காங்கையில் வைத்தால் உறுகும் இதை வேண்டியபோது உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

யானைத்தந்தத்தை ஒட்டும் வகை.

ஐசிங்கிளாஸ்	1 பாகம்
வெள்ளை வஜ்ஜிரம்	2 அவுன்சு

இவை இரண்டையும் ஐசிங் கிளாசின் பாகத்துக்கு மூன்றுமடங்கு அதாவது 30 பாகம் தண்ணீர் எறித்து கம்மாஸ்டிக் 1 பாகத்தை ஆல்கு வாளால் உருக்கி 1 பாகம் சிங் ஐடோட்டை உருக்கிய ஆல்குவாரில் போட்டு ஏற்கெனவே சரி செய்து வைத்துக்கொண்டு, அடுப்பிலிருக்கும் 30 பாகம் தண்ணீர் விட்டிருக்கும் சாமானில் 5 ல் ஒருபாகமானவுடன் மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் போட்டுக்கலக்கி கீழே இறக்கி வைத்துக் கொண்டு உடைத்திருக்கும் தந்தத்தைச் சூடுகாட்டி அதில் இதைத்தட வி வெய்யலில் உலர்த்தவும்.

உடைந்த இரும்புச்சாமான்கள் ஒட்டும் வகை.

காரீயம் கால் இராத்தல் ஓர் இருப்புப்பாத்திரத்தில் விட்டு உருக் கி அதில் கால் இராத்தல் வெடிக்கெந்தகத்தூளை கொஞ்சம் கொஞ்சமா ய்ப்போட்டு இரும்புக்கம்பியால் கிண்டவும் நன்ருய் உருகிய பின் ஓர் சுத் தமான கல்லின்மேலூற்றக் கட்டிவிடும் இதை எடுத்துவைத்திருந்து வெ

டித்திருக்கும் இரும்புசாமானில் சிருசிரு துண்டாக வெடித்த பாகத்தின் மேல்வைத்து ஓர் இரும்புக் கம்பியைச் சூடுசெய்துக்கொண்டு தகரத்தை பற்றவைக்கும் மாதிரியாய் பற்றவைக்க வேண்டும்.

துவாரம்விழுந்த இரும்புப்பாத்திரத்தை அடைக்க.

துவார அளவிற்கு ஓர் செப்புத்தகடு வெட்டி அந்தத்துவாரத்தின் மேல்வைத்து ஓர் குரட்டால் பலமாய் பிடித்துக்கொண்டு முன்செய்த கெந்தக ஈயத்துண்டு கொஞ்சம் எடுத்து முன் சொன்னமாதிரி பற்ற வைக்கவும்.

செப்பு, பித்தளைப்பாத்திரத்தில், ரசம், ஈயம், பூசும் வகை.

நவாச்சாரம்	கால் இராத்தல்
கரி உப்பு	1 அவுன்சு

இவை இரண்டையும் ஓர் மண்பாத்திரத்தில் விட்டு 2 அவுன்சு தண்ணீர் விட்டு எறித்துக்கிண்டவும், தண்ணீர்வற்றியபின் இறக்கி ஆரவைத்து அதை மாவைப்போல் தூள்செய்து, காற்றுப்போகாமல் ஓர் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும், இரசம் பூசவேண்டிய பாத்திரத்தை நன்ருய்ச்சுத்தஞ்செய்து, அதைக்கரி நெருப்பைக்கொண்டு அதிக காங்கை செய்து, மேற்படி தூளை ஓர் மெல்லிய துணியால் தொட்டுக்கொண்டு, பாத்திரத்தை நெருப்பில் வைத்துக்கொண்டு பலமாய்த்தேய்த்து, வெள்ளீயத்தை பாத்திரத்தில் சிறு துண்டு போட்டு துணியால் பாத்திரத்தை சுற்றிலும் பலமாக தேய்த்து ஈயம்பாத்திரத்தில் பிடித்து கீழேயிறக்கி விடவும் ரசம் பூசப்பிரியமானல் 1 அவுன்சு வெள்ளீயத்தை உருக்கி சூடாயிருக்கும்போதே அதில் 1 அவுன்சு இரசம்விட்டு, கிண்டி மெழுகு போலான பின் முன் ஈயம் பூசிய பாத்திரத்தை எடுத்து, முன்போல் பூசவும் இப்பாத்திரத்தில் சமைபல் செய்து சாப்பிடலாம்.

கண்ணுடி பீங்கான், சாமான்களில் விசித்திர பூ வேலைகள் செய்யும் வகை.

கோபால் வார்ணிஷ்	1 அவுன்சு
லின்சிட் ஆயில் (சூடு செய்தது)	1 களஞ்சி
டர்ப்பென்டையின்	அரைக்களஞ்சியம்

இம்மூன்றையும் ஒன்ருய்க்கலந்து, எழுதும்படியான ஓர் சிரு குச்சியினல் தேவையானவிதம் எழுதவும், அதன் பிறகு அப்பாத்திரத்தை சூடு காட்டி, சூடு ஆருமுன் தங்கத்தகடெடுத்து, எழுதப்பட்டத்தின் மேல் பதித்தெடுக்கவும் அதன் பின் ஒருகவடி எடுத்து ஒப்பமிடவும்.

தோலில் தங்கவேலைசெய்யும் வகை.

முட்டையின் வெள்ளைக்கருவை, உலரவைத்ததூள், மஞ்சள், குங்கிலியம் அல்லது, கம்மாஸ்டிக், இவைரெண்டையும் சராசரியாய் எடுத்து தோலின்மேல் தூவி, தனக்கிஷ்டமான தகட்டால் செய்யப்பட்ட, சில் சூடுசெய்து அதைப்பதித்து, தங்கநிற, சூரத்தைக்கட்டை, அந்தத்தோல்மேல் வைத்து மேற்படி சிலால் அந்த தோலின்மேல் அமர்த்தவும் அப்போது சிலிலுள்ள வேலையானது தங்கநிறமாய்க்காணும், வெள்ளி நிறம் செய்யவேண்டுமானால், இதேநிறமாய்ச் செய்துக்கொள்ளவும் இவ்விதத் தகடானது, எந்தக்கடைகளிலும் கிடைக்கும்.

மரச்சாமான்களில் தங்கம் பூசும் வகை.

பூசவேண்டிய பாத்திரங்களை நன்ருகச்சுத்தஞ்செய்து இளைத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் லின்சீட் ஆயிலைச் சூடுசெய்து மஞ்சள் நிறமண் கொஞ்சம் எடுத்து மேற்கண்ட எண்ணையால் அரைத்து, சாமானில் பூசவும் இது நன்ருய்க்காய்ந்த பின் தங்கரேக்கெடுத்து, அதின்மேல் வைத்து பஞ்சால் அழுத்தி, அது ஒட்டாதிருந்தால் தண்ணீரால் சாடையாய்ப் பூசி, திரும்பப்பஞ்சால் அழுத்தினுல் பதிந்துவிடும், உலர்ந்தபின், பஞ்சால் துடைத்துவிடவும்.

மரச்சாமானில் வெள்ளிப்பூசும் வகை.

மேற்சொல்லியபடி ஆளிவிதை எண்ணையை (லின்சீட் ஆயில்) சூடு செய்து, சீர்மைச்சுண்ணும்பு சேர்த்தரைத்து முன் சொல்லியபடி செய்துக்கொண்டு, வெள்ளிரேக்வைத்து அழுத்தி, மேற்சொல்லியபடியே செய்துக்கொள்ளவும், லோகங்கள் இயற்கை விதிப்படி உண்டாகின்றனவென்றும் நாம் ஒவ்வொருவரும் அறிந்திருக்கிருேம் மேற்சொன்ன லோகங்களை ஆதாரமாக்கிக்கொண்டு, நமக்கு வேண்டிய பொருள்களை சொற்பசிலவில் செய்துகொள்வது நமக்கு அதிக லாபத்தை பிறப்பிக்குமாதலின், அவைகளால் சிலவற்றை செய்யும்விதம் நமக்கு அவசியம் தேவை என்று தீர்மானித்து சகலரும் செய்ய சித்தியாகும்.

ஜெர்மன் சில்வர் செய்யும் வகை.

நல்ல செம்பு	25 பாகம்
நாகம்	12 ½ ,,
நிக்கில் சில்வர்	12 ½ ,,

இவைகளில் செம்பு நிக்கல் இரண்டையும் துண்டு துண்டாய் வெ

ட்டி, ஒரு குகையில் போட்டு உருக்கவும், இவை உருகியபின் நாகத்தை அதில் போட்டுக் கிண்டி இளகிய மெழுகுப்பதமாய் உருகியபின் கீழே யிறக்கித் தனக்குத்தேவையான அச்சுகளில் ஊற்றிக்கொள்ளவும் இது வார்ப்பிடவேலைக்குத்திறமானது.

வேறொரு வகை செய்யும் முறை-

செம்பு	25 பாகம்
நாகம்	10 ,,
நிக்கல்	5 ,,

இவைகளை எடுத்து முன்சொல்லியபடி உருக்கி வார்க்கலாம் இது வும் வார்ப்பிடச்சாமானுக்கு மெத்தத்திரமானது.

வேறொரு விதம் செய்யும் வகை.

செம்பு	20 பாகம்
நாகம்	20 ,,
நிக்கல்	25 ,,

இவைகளை முன்சொல்லியபடி உருக்கிக்கொள்ளவும், இவை அநேகமாய் கத்தி, கரண்டி, முள்ளு பார்க் செய்யலாம்.

வேறொரு முறை செய்யும் வகை,

காரீய்யம்	3 பாகம்
செம்பு	60 ,,
நிலக்கல்	20 ,,
நாகம்	20 ,,
இரும்பு	2 பாகம்

இவைகளை முன்போலுருக்கிக் கொள்ளவும், செய்யமெத்தத்திறம்.

மற்றொரு விதம்.

செம்பு	20 பாகம்.
நிக்கல்	20 ,,
நாகம்	60 ,,

இவைகளை முன் போலுருக்கி, தேவையான வார்ப்பு சாமான்கள் வார்த்துக் கொள்ளவும், இது வெள்ளி நிறமாயிருக்கும்.

வேறொரு வகை.

செம்பு	50	பாகம்.
நிக்கல்	20	,,
நாகம்	24	,,

இவைகளை முன்போல் உருக்கி வேண்டியசாமான் செய்துகொள்ளலாம் இது சுத்த வெள்ளி போலிருக்கும்.

மற்றொரு விதம்.

செம்பு	41	பாகம்.
நிக்கல்	18	,,
நாகம்	41	,,

இதுகளை முன் போலுருக்கி வேண்டிய சாமான்களை வார்த்துக் கொள்ள குணம் கீழே போட்டால் உடைந்து போம்.

வேறொரு வகை.

செம்பு	40	பாகம்.
நிக்கல்	31	,,
இரும்பு	2	,,
நாகம்	25	,,

இவைகளை முன் போலுருக்கி வேண்டிய சாமான்கள் செய்யலாம் இதுசுத்த வெள்ளிபோலிருக்கும்.

வேறொரு விதம்.

செம்புநிக்கல் இரண்டையும் சரிசரிபாய்ச் சேர்த்து உருக்கி வேண்டிய சாமான்கள் செய்யலாம்.

இவைகள் தான் ஜர்மன் சில்வர் செய்யும் முறை.

நமது தேசத்தில் பித்தளைப் பாத்திரம் முதலியவை அதிகமாய்ப் பாவிப்பதால் பித்தளையை நாமே சரிக்கட்டிக் கொள்ளும் விதம் நமக்கு அவசியம் தேவை என்று அறிந்து அதைச் செய்யும் முறையையும் இதனடியில் காண்க.

பித்தளை செய்யும் வகை.

நாகம்	22	பாகம்
செம்பு	64	பாகம்

2

காரீயம்	3 பாகம்
வெள்ளீயம்	2 பாகம்

இவைகளில் செம்பை முன்னுருக்கி, அத்துடன் மற்ற மூன்று லோகங்களேயும் சேர்த்து, தேவையான சாமான்களும், தகடும் வார்க்கலாம், இது திரமான பித்தளே.

வேருெரு முறை.

செம்பு	25 பாகம்
நாகம்	20 பாகம்
காரீயம்	3 பாகம்
வெள்ளீயம்	2 பாகம்

இவைகளே உருக்கிப் பொத்தான் முதலிய சிறு சாமான்கள்செய்யலாம்.

வேருெரு விதம்.

செப்பு	72 பாகம்
நாகம்	28 பாகம்

இவ்விரண்டையும் உருக்கிக் கொள்ளவும் இதுபித்தளேக் கம்பிகள் செய்ய உபயோகப்படும்.

வேருெரு முறை.

செம்பு	25 பாகம்
நாகம்	2 பாகம்
ஈயம்	5 பாகம்

இவைகளே முன்போலுருக்கி தேவையான சாமான்களே வார்ப்பிடம் வார்க்க.

மற்ருெருமுறை செய்யும் வகை.

செம்பு	70 பாகம்
நாகம்	30 பாகம்

இவைகளே முன்போல் உருக்கிக்கொண்டு, வேண்டிய சாமான்களே செய்துக்கொள்ளலாம், இது மஞ்சள் நிறமுள்ளது.

வேருெருமுறை செய்யும் விதம்.

செம்பு	20 பாகம்

நாகம்	10 பாகம்
காரீயம்	1 பாகம்

இதுகளை முன்போலுருக்கி வேண்டிய பாத்திரங்கள் வார்ப்படம் ஊற்ற.

மற்றொருபாகம் செய்யும் முறை.

செம்பு	24 பாகம்
நாகம்	5 பாகம்
காரீயம்	8 பாகம்

இதில் செம்பு, நாகம் இரண்டையும் முன் போல் உருக்கி காரீயத்தை பின்னால் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

வெண்கலம் செய்யும் முறை.

செம்பு	100 பாகம்
வெள்ளீயம்	23 பாகம்

இதுகளை முன்போலுருக்கி வேண்டிய பாத்திரங்கள் செய்ய.

மற்றொரு விதம் செய்யும் வகை.

செம்பு	25 பாகம்
வெள்ளீயம்	5 பாகம்

இவைகளை உருக்கிக்கொண்டு தேவையான சாமான்கள் பாத்திரங்கள் செய்ய நலம்.

வேறொரு விதம் செய்யும் வகை.

செம்பு	78 பாகம்
வெள்ளீயம்	22 பாகம்

இவைகளை முன்போலுருக்கி தேவையான பாத்திரங்கள் சாமான்கள் செய்வது முண்டு.

மற்றொரு விதம் செய்யும் முறை.

செப்பு	75 பாகம்
வெள்ளீயம்	25 பாகம்

இவைகளை முன்போலுருக்கி வேண்டிய பாத்திரங்கள் செய்துக் கொள்ளலாம்.

வேறொருமுறை செய்யும் வகை.

செப்பு	100 பாகம்
வெள்ளீயம்	21 பாகம்

இவைகளை முன்போலுருக்கி கோவில்களுக்கு மணிகள் வார்ப்பிடம் வர்க்கலாம்.

நம் நாட்டில், தங்கம், பொன், வெள்ளி சாமான்கள் அதிகமாய் உபயோகப்படுவதாலும், அவைகள் அழுக்கடைந்து, மங்கிப்போயிருக்குங்கால், தட்டாரிடம் கொடுத்து, சங்கடப்பட்டுக்கொண்டிருந்தபடி நாமே சுளுவில் செய்துக்கொள்வது பிரயோஜனமா யிருப்பதால். அவைகளை செய்யும் முறைகள் கீழேகுறித்தபடி செய்க.

தங்கம், பொன் ஆபரணங்கள் சுத்தி செய்யும் முறை.

குளோரெட் ஆப் லயிம்	20 டிறும்
பைக்கார்போனட் ஆப் சோடா	20 ,,
கரி உப்பு	6 ,,
தண்ணீர்	5 இராத்தல்

இவைகளை ஒன்றுய்க்கலக்கி, ஓர் சீசாவில் ஊற்றி காற்று உட்செல்லாமல் மூடிவைத்துக்கொண்டு சுத்தம் செய்யும் பூஷணங்களை, அந்தத் தண்ணீரில் 10 நிமிஷம் வைத்திருந்து, எடுத்து மெல்லிய துணியால்துடைத்து ரெக்றிபையிட் ஸ்பிரிட் போட்டுத் திரும்பவும் துடைத்துக் காற்றில் காயவைத்துக் கொள்ளவும்.

வெள்ளிச் சாமான்கள் சுத்தம் செய்யும் விதம்.

அய்போ சல்பெயிட் ஆப் சோடா, வேண்டிய மட்டும் எடுத்து, தண்ணீர் விட்டுக் கலக்கி, ஓர் பிரஷால் தொட்டு வெள்ளி சாமான்களில் பூசவும், சற்றுநேரம் சென்று தண்ணீரில் கழுவி மெல்லிய துணியால் துடைத்து விடவும்.

வேறொரு வகை

சைனட் ஆப் பொட்டாஸ்	12 அவுன்ஸில்

1 குவார்ட் தண்ணீர் விட்டு அதைக்கலக்கி காற்றுப் போகாமல் வைக்க வேண்டியது, தேவையான நேரம் வெள்ளிப் பூஷணங்களை இதில் ஊரவைத்து, சற்று நேரத்துக்குப்பின் எடுத்து ஓர் பிரஷால் துடைத்து திரும்பவும் தண்ணீரில் கழுவி ஒரு மெல்லிய துணியால் துடைத்து விட்டுச்சற்றுக் காற்றில் வைத்தெடுக்கவும்.

பித்தளைச் சாமான் சுத்தம் செய்யும் விதம்.

நைட்ரிக் ஆசிட்	2 பாகம்
சல்புரிக் ஆசிட்	1 ,,

இது இரண்டையும், ஓர் பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டுச்சுத்தஞ் செய்ய வேண்டிய சாமான் களைப்போட்டு சற்று நேரத்துக்குப் பின் எடுத்து, துணியால் துடைத்து, திரும்பத் தண்ணீரில் கழுவி, துடைத்து, அதன்பின் மெல்லிய மரத்தூளாள் பிளானல் கம்பிளி துண்டால் ஒப்பம் செய்யவும்.

துருப்பிடித்த பித்தளைச் சாமானை சுத்தம் செய்யும் விதம்.

சைனெட் ஆப் பொட்டாஸ், கார்போனேட் ஆப் சோடா, இவ்விரண்டையும் சமயிடை எடுத்து, கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டுக்கலக்கி அதில் இச்சாமானை ஊரப்போட்டு எடுத்துத் துணியால் துடைத்து, தண்ணீரால் கழுவி சுத்தஞ் செய்யவும்

செம்பு சுத்தஞ் செய்யும் விதம்.

ஆக்ஸலிட்	1 அவுன்ஸ்
ஈற்றின் சற்ரேன்	6 ,,
கம் அரபிக்	½ ,,

இம் மூன்றையும் நன்ருய்த்தூள் செய்து இதில் 1 அவுன்ஸ் நல்லெண்ணெயும், கொஞ்சம் தண்ணீரும் சேர்த்து, ஆப்பமாவு போல்செய்துசாமானில் பூசிக்காய்ந்தபின் பிளானெல் துணியால் ஒப்பமாகத்தேய்க்கவும் இதினல் பித்தளைச் சாமான்களும் சுத்திசெய்யலாம்.

இரும்புப் பாத்திரங்கள் சுத்திசெய்யும் முறை.

சல்ப்பிரிக் ஆசிட்	1 அவுன்சு
தண்ணீர்	99 ,,

இவை இரண்டையும் ஒன்ருய்க்கலக்கிக்கொண்டு தேவையான நேரப், சாமான்களை ஊரவைத்து 10 நிமிஷத்திற்குப்பின் எடுத்து தண்ணீரில் கழுவிக்கொண்டு ஒரு பிளானல் துண்டில் மணலைத்தொட்டு, விளக்கி, புளித்தண்ணீரில் ஊரவைத்து, திரும்ப மணலால் சுத்தஞ்செய்து, கழுவித்துடைத்து சுத்தம்செய்ய

ஈயபச்சாமான், காரீயச்சாமான் துப்பு எடுக்கும் வகை.

மியூரியாற்றிக் ஆஸிட்	1 அவுன்சு
சுத்த ஜலம்	2 ”

இரண்டும் ஒன்ருய்க்கலக்கி, ஓர் குச்சியில் பஞ்சு சுற்றிக்கொண்டு, அதை மேற்காட்டிய மருந்தில் தோய்த்து, தேவையான பாத்திரத்தில், பூசி 5 நிமிஷம் நிழலில் வைத்துச்சுத்தம் செய்யவும், பிறகு சுத்தமாகாவிட்டால் மருபடியும் அதேமாதிரியாக சுத்திசெய்ய நன்ருய் சுத்தியாகிவிடும்.

தந்தசாமான்கள் சுத்தம்செய்யும் முறை.

பைமாஸ்டோன் அதாவது கல்புத்தை எடுத்து, சுத்திசெய்யும் சாமானை தண்ணீரில் தோய்த்து, புத்தை அதில் நன்ருய்த்தேய்த்து சுத்தம் செய்தால் துப்பு நீங்கிவிடும்.

இரத்தினங்களை சுத்தம்செய்யும் வகை.

ஏதாவது ஓர் மிருகத்தின் எலும்பைக்கொண்டுவந்து அதைச்சுட்டு தூள் செய்து செம்பில் வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது, வேண்டியமட்டும் கொஞ்சம் எடுத்து அதற்குத்தகுந்த தண்ணீர்விட்டுக் குளப்பி, சாமானில் பூசி சற்றுநேரத்திற்குள் பிளானல் துணியில் துடைத்து சுத்திசெய்யவும்.

சரிகைச்சாமான்கள் சுத்திசெய்யும் விதம்.

சீனக்காரம், சீர்மைச்சுண்ணும்பு, இவை இரண்டையும் சரிபாகமாக எடுத்து. தண்ணீர்விட்டு மெழுக அரைத்து ஓர் புருஸால் தொட்டு சரிகைமேல் பூசிக்காய்ந்தபின், பிளானல் அல்லது மெல்லிய கம்பளத்தில் நன்ருய்த்துடைத்து சுத்தஞ்செய்யவும் துணிகளின்மீது படாமல் பத்திரமாய்ப்பூசி சுத்தஞ்செய்யவும்.

தங்கச்சாமான்கள் சுத்திசெய்யுமுறை.

நவாச்சாரம் 3 களஞ்சி, 6 களஞ்சியத்தண்ணீரில் கலக்கி இதில் மேற்கண்ட நகைகளைத்தேய்த்து இரண்டு நிமிஷம் வரையில்வைத்திருந்து பிரகு எடுத்து பார்சோப்புக்கொஞ்சம் தண்ணீரில் கலக்கி எரித்து, நகையை அதில் போட்டுக்கொதித்தபின், நகையை எடுத்துத்தண்ணீரில் கழுவி சுத்தமான துணியில் வைத்துக்காயவைத்தெடுக்கவும்.

தங்கநிறப்படச்சட்டங்கள் சுத்திசெய்யும் முறை.

பிளானல் துணியை டர்ப்பன்டையினில் தோய்த்துக்கொண்டு, சட்டத்தில் பூசி, மேற்படி துணியில் நன்றாய்த் தேய்த்து ஓர் வெள்ளைத் துணியால் துடைத்து, மேற்சொன்ன விதமாய், டர்ப்பெபின்டையின், பூசிக்காயவைத்தெடுக்கவும் எவ்வளவு அழுக்கடைந்த தாயிருக்கினும் புதிதாய்ச் செய்ததுபோல் காணப்படும்.

வார்னிஷ் பூசிய மரச்சட்டங்கள் சுத்திசெய்யும் வகை.

முதலில் சட்டத்தை நன்றாய்த் துடைத்துக்கொண்டு வெள்ளையான எந்தப்பிசினியாவது உடுத்துத்தூள்செய்து அதற்குத்தகுந்தத் தண்ணீர்விட்டுக்கரைத்து, ஓர் பிரஷ்ஷில் தொட்டுச் சட்டத்தில் பூசி, மெல்லியதுணியால் ஒத்தி தூசு தும்பு படாதயிடங்களில் காயவைத்த பிறகு சட்டங்களை உபயோகப்படுத்தவும்.

ரெத்தினகம்பளங்கள் சுத்தி செய்யும் வகை.

வெண்மையான வஜ்ஜிரத்தை ஓர் கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு வேரொரு பாத்திரத்தில் வென்னீர்விட்டு கோப்பையை அதனுள்வைத்து வஜ்ஜிரம் இளகிய பின், உறுதியான ஓர் பிரஷில்தொட்டு, மேற்சொல்லிய கம்பளத்தில் பூசினால் தளர்ந்துபோன மயிர்களெல்லாம் பலப்பட்டு பளபளப்பு உண்டாகும், வேரெவ்விதமான நிறங்கள் சேர்க்க இஷ்டமிருப்பின் கம்பளத்திற்குத்தகுந்த சாயத்தூள் வஜ்ஜிரத்துடன் கலந்து இளகியபின் பூசினால் நிறமும் பிரகாசமாயிருக்கும்.

ஸ்பஞ்சியை சுத்தஞ் செய்யும் முறை.

எந்த மோராவது எடுத்து, ஸ்பஞ்சியை அதில் ஊரவைத்து ஒரு மணி நேரத்துக்குப் பிறகு எடுத்துத் தண்ணீரில் கழுவி காயவைக்கவும்

சீசாக்கள் சுத்தி செய்யும் வகை.

அழுகிய உருளைக்கிழங்கைத்துண்டுசெய்து சீசாவில்போட்டு, உப்பும் தண்ணீரும் விட்டுக்குலுக்கினால் சீசாவிலுள்ள அழுக்குகள் சுத்தியாகிவிடும்.

தந்தி நாகச்சாமான்கள் சுத்தஞ் செய்யுமுறை.

சாமான்களை ஓர் பலகையின் மேல்வைத்துக்கொண்டு உப்பைத்தூளாகச்செய்து சாமான்மேல் பூசி அதின்மேல் எலுமிச்சஞ்சாற்றை விட்டு உப்பு கரைந்தபின் சாமான்களைச் சற்றுச்சரிவர அவைகளின்மேல் வெந்நீர் ஊற்றவும், நன்றாய்த்துப்பு நீங்கிய பின் துணியால் துடைத்து விட்டு உலர்த்தி வைக்கவும்.

கடிதங்களில் விழுந்த மைக்குறிகளை நீக்கும் வகை.

சற்றேறு சொலூஷன் ஆப் குளோரெட் ஆம் லயிமை, ஓர் சீசாவில் விட்டு, ஓர் கருப்புக்காகிதத்தால் மூடிவைக்கவும், இதற்கு வெளிச்சமா காது, மைப்பட்ட கடிதத்தில் இரண்டொருசொட்டுவிட்டு, பிளாட்டிங் பேப்பரால் துடைத்தெடுக்கவும் உடனே விழுந்தமைய்யானல் ஒரேதட வையில் நீங்கிவிடும், நாள் பட்டதானல் நீங்கும் வரையில் இதேமாதிரித் துப்புரவு செய்யவேண்டும.

துணிகளில் பட்டமையை நீக்கும் வகை.

சுவிவிஸ்லெட் சொலூஷன் ஆப் ஆக்சலிக் ஆசிட் கொஞ்சம் எடுத் துத் தண்ணீரில் கலக்கி, மைப்பட்டயிடத்தில் பூசி, அரை மணிநேரத் திற்குப்பின் தண்ணீரில் கழுவி விடவும், ஒருதடவையில் போகா திருந் தால் இரண்டு மூன்று தடவை செய்யவும்.

பளிங்குகற்களைச் சுத்தஞ்செய்யும் விதம்.

பார்சோப்பும், சுண்ணும்பும் சமையிடையாய் எடுத்துத் தண்ணீர் விட்டு பால்போல் சரிபண்ணி, பளிங்குக் கல்லின்மேல்ஊற்றி 24 மணி நேரம் அதிலிருக்கச்செய்து, அதன்பின் துணியால் துடைத்துப் போ டவும்.

இதைவிட பளபளப்பு வேண்டுமானல், சுவிற்றுயில் சல்லாது எண் ணெயில் சீர்மைச்சுண்ணும்பு கொஞ்சம்போட்டுக் கலக்கி மேற்சொன்ன பிறகாரம் செய்யவும்.

மற்றொரு வகை.

கார்பொனெட் ஆப் சோடா இரண்டு பாகம், சொலூஷன் சற்றேறு ன்ஒரு பாகம், சீர்மைச் சுண்ணும்பு ஒரு பாகம், இம்மூன்றையும் தண் ணீர் விட்டுச் சந்தணம்போல் அரைத்து, பளிங்கு கற்களில் பூசி, மேற் சொன்னவிதமாய் செய்தால் நன்றாய்ச் சுத்தி யாகிவிடும்.

வார்னிஷ் மெழுகுதுணி சுத்திசெய்யும் வகை.

வெந்நீரில் மெல்லிய துணியைத் தோய்த்து, சுத்திசெய்ய வேண் டிய மெழுகு துணியில் தேய்த்துக் காயவைத்து தெடுத்து, பசுவின்பால் அல்லது டர்ப்பெண்டையினில். சுத்தமான தேன்மெழுகை அதில்போ ட்டு, வெந்நீரைவேறொரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி, மெழுகிட்ட சாமா னை அதில் வைத்திளகி சூடிருக்கும் போதே பிரஷ் அல்லது ஓர் மெல்லி ய துணியால் ஒத்தவும்.

உல்லன் துணிகள் சுத்தி செய்யும் முறை.

பார்சோப்பு ஒரு இராத்தல் எடுத்து அதற்குத் தகுந்த தண்ணீர் சேர்த்து சூடுசெய்து இறக்கி, அதில்மூன்று கரண்டி டர்பெண்டையின் விட்டு, ஒரு கரண்டி ஸ்பிரிட் ஆப் நைற்ரஸ் விட்டு கலக்கி அதில் சுத்தி செய்ய வேண்டிய துணியைப்போட்டு, ஒன்றரை மணித்தியாலம் நன்றுய் பிசைந்துக் கழுவி, சுத்தமான பிறகு கொஞ்சம் நல்ல ஜலத்தில், கொஞ்சம் உப்புப்போட்டுக் கலக்கி, இத்துணியை அதில் தோய்த்துப் பிழிந்து காயவைக்கவும்.

நெருப்புத்தண்ணீர் பட்ட துணி கெட்டுப்போகாமல் சுத்தஞ்செய்யும் வகை.

ஸ்பிரிற் ஆப் அமோனியாவை, நெருப்புத் தண்ணீர் பட்டயிடத்தில் ஊறவைத்து, சற்றுநேரத்திற்குப்பின் எடுத்தால் பழுதில்லாத துணி போல் காணப்படும்.

பலவித பிரஷ் சுத்திசெய்யும் முறை.

சோடாத்தூள் கொஞ்சம் வென்னீரில் போட்டு கலக்கி, அதில் பிரஷ் ஊரவைத்துக்கழுவினல் சுத்தமாகும் மைகள் பூசி காய்ந்திருக்கும் பிறஷ்களை டர்பென்டையினில் ஊறவைத்து மேற்படி தண்ணீரில் கழுவினல் நன்றுய் சுத்தியாகும்,

எண்ணெய்த்துணிகளை சுத்தி செய்யும் வகை.

ஆக்வா அமோனியா	2 அவுன்சு
தண்ணீர்	1 குவார்ட்
வெடி உப்பு	1 கரண்டி
மிருதுவான சவுக்காரம்	1 அவுன்சு

இதுகளை ஒன்றாய்க் கரைத்து துணியை அரைமணிதியாலம் இத்துடன் ஊரவைத்து தவைத்தால் எண்ணெய்க்கரை போய்விடும்.

பம்மேட் அல்லது பம்மெட்டம் செய்யும்முறை.

நல்ல தேன் மெழுகு	2 அவுன்சு
பாதம் எண்ணெய்	16 ,,
நிரோலி எண்ணெய்	20 சொட்டு
அட்டோடி ரோஸ்	5 ,,

கிளோவ் எண்ணெய் லவங்க எண்ணெய் 3 சொட்டு

இவைகளை எடுத்து முதலில் மெழுகையும் பாதம் எண்ணெயும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து எரித்து இரண்டும் சமமானபின் இறக்கி மற்ற மூன்று மருந்தையும் அதில் சேர்த்து மூடியுள்ளதும் வாயகன்றதுமான ஓர் சீசாவில்விட்டு மூடிவைக்கவும்.

மற்ருெரு முறை செய்யும் வகை.

பாதம் எண்ணெய்	10 அவுன்சு
தேன் மெழுகு	2 ,,
குளோவ்ஸ் ஆயில்	5 சொட்டு
லெம்மன் ஆயில்	6 ,,

இவைகளைக்கொண்டும் மேற்காட்டிய விதமாய் செய்துக்கொள்ள வேண்டியது அப்படி செய்வது நலம்.

மயிர்கள் கொட்டச்செய்யும் வகை.

பௌரசல்பையிட்	8 அவுன்சு
அர்ரூட்மாவு	2 இராத்தல்

இவ்விரண்டையும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து மூடியுள்ள ஓர் சீசாவில்வைத்துத் தேவையானநேரம் எடுத்து அதில் தண்ணீர்விட்டுக்குழப்பி வெண்ணெய்பதமாய்ச்செய்துக்கொண்டு மயிர்கள் கொட்டவேண்டிய விடத்தில் பூசி 5 நிமிஷத்திற்குப்பின் ஓர் பன ஓலைத்துண்டினல் வழித்துவிட்டால் மிகவும் சுத்தமாய் இருக்கும்.

வயலெட் பௌடர் செய்யும் வகை.

ஸ்டார்ச் பௌடர்	1 இராத்தல்
அர்ரூட்மாவு	3 அவுன்சு
ஆயில் லெம்மன்	20 சொட்டு
ஆயில் லவுண்டர்	10
ஆயில்கிளோவ்ஸ்	5 ,,

இதுகளை ஒன்ருய்க்கலக்கி கம்பி மாவடிப்பட்டையில் அரைத்து ஓர் சீசாவில் மூடிவைக்கவும் தேவையான நேரம் சிறு பிள்ளைகளுக்கும் வழக்கம்போல் பாவித்தால் திரேகத்திற்கு மெத்தவும் நன்று.

ரோஸ் பௌடர் செய்யும் முறை,

ஆரோரூட் மாவு	1 இராத்தல்
ரோஸ் பீகங்	5 கிரேன்சு

அட்டோடி ரோஸ்	10 சொட்டு
சந்தண அத்தர்	5 ,,

இவைகளைச்சேர்த்துமேற்சொல்லியபடி செய்துக்கொண்டுஉபயோகித்து வரவும்.

பேஸிமுகப் பௌடர் செய்யும் வகை.

மாக்னிசியா கார்ப்	8 அவுன்சு
ஆக்சையிட் ஆப்பிஸ்மத்	2 ,,

இவை இரண்டையும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து மேற்சொன்னவிதமாய் செய்வித்துக்கொள்ளவும்.

பாஷ்பௌடர் செய்யும் விதம்.

பிரன்ச் காக்	1 இராத்தல்
சிங்க் ஆக்சையிட்	1 அவுன்சு
ஆக்சையிட் ஆப் பிஸ்மத்	1 ,,

இதுகளை ஒன்ருய்ச்சேர்த்து மேற்கண்டபடி செய்து உபயோகித்து வரவேண்டும்.

புளும் ஆப்ரோஷ் செய்யும் வகை.

கர்மாயில் 40 நெ.	1 டிராம்
குளோரெட் ஆப் அமோனியா	2 ,,
பன்னீர்	4 அவுன்சு
எஸென்சு ரோஸ்	2 டிராம்

இவைகளை ஒத்ருய்க்கலக்கி ஓர் புட்டியில் வைத்துக்கொண்டு புருஷால் முகத்தில் தடவினுல் முகம் ரோஸ் நிறமும் பளபளப்பும் முகவஜீகரமுண்டாகும்.

கலிடேர் செய்யும் முறை.

கொரோசிவ் சப்ள்மேட்	5 கிரேன்ஸ்
வாதம் பருப்பு	4 அவுன்சு
பன்னீர்	8 அவுன்சு
ஒடிக்கொலோன்	2 அவுன்சு

இவைகளை எடுத்து வாதப்பருப்பை பன்னீர்விட்டரைத்து மற்ற மருந்துகளை அதில்கலக்கி பிளாட்டிங் பேப்பரால் வடிகட்டிவைத்துக் கொண்டு பருக்கள் கைகால் வெடிப்பு வேர்வை நாற்றம் இவைகளுக்குப் உபயோகிக்கலாம்.

ரோசு லீவ் சால்வோ செய்யும் வகை.

பாதம் எண்ணெய்	1½ அவுன்சு
எலக்னெட்ரூட்	2 டிராம்
தேன் மெழுகு	6 ,,
ஸ்பாம்சிற்றிக்	2 ,,
அட்டொடி ரோசு	6 சொட்டு

இவைகளை ஒன்ருய்ச்சேர்த்து எரித்து வடிகட்டி வைக்கவும் அட்டோடிரோசை கடைசியில் ஊற்றவும்.

சான்ட்பேப்பர் பட்டைச்சேலை செய்யுமுறை.

கண்ணுடியைத்தூள்செய்து ரகம் ரகமாய் பிரித்துவைத்துக்கொண்டு காயிதமாவது துணியாவது தயார்செய்து வைத்திருந்து வச்சிரம் போதுமான மட்டும் எடுத்து தண்ணீரில் ஊரவைத்து இரண்டுமணி நேரம் சென்றபின் ஜலத்தை வடித்துவிட்டு வேறொரு பாத்திரத்தில் ஒன்ருய்க்கொதிக்கும் வெந்நீரைவிட்டு அதனுள் வச்சிரமிருக்கும்கோப்பையைத் தளாராமல் வைத்து உருகியபின் தான் முன் தயார்செய்திருக்கும் கடிதாசியிலாவது துணியிலாவது வச்சிரத்தைத்தடவி பொடிசெய்து வைத்திருக்கும் கண்ணுடித்தூளை மாவடியால் தூவவும் தூவியபின் காயவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்:

சீலிங் வாக்சு செய்யும் வகை.

அவுலரக்கு	5 பாகம்
டர்பென்டையின்	3 பாகம்
குங்கிலியம்	6½ பாகம்
சீர்மைச்சுண்ணும்பு	4 பாகம்
சாம்பிராணி	1½ பாகம்

இவைகளைச் சேகரித்துக்கொண்டு சுத்தமான ஓர் செம்புப்பாத்திரத்தில் அவுலரைக்கைப்போட்டு மெதுவான காங்கையில் எரித்து உருகியபின் கொஞ்சம் டர்பென்டையின் ஊற்றி அதன் பின்வேண்டிய நிறத்துக்கு சாயத்தைப்போட்டு மற்ற சாமான்களை தூள் செய்து அதில்போட்டு ஈய அகப்பையால் அல்லது ஈயகுச்சியிஞல் கிண்டவும் நல்ல பதத்துக்கு வந்தவுடன் ஈயத் தகட்டிலாவது கல் அல்லது பலகையிலாவதுஊற்றிஓர் ரூல்தடியால்மட்டம்செய்துதங்களின் இஷ்டமான அளவிற்கு வெட்டிக்கொள்ளவும்.

கார்பனிக்பேப்பரை கரிபண்ணும்விதம்.

புகையூர்	1 டிராம்
பிசின்	3 கிரேன்சு

இதை எடுத்து பிசினைத் தண்ணீரிலரைத்து அதில் புகையுரைப் போட்டு வெண்ணெய் பதமானவுடன் மெல்லிய வெள்ளைபிளாட்டிங் பேப்பரெடுத்து இரண்டுபக்கமும் பூசினால் கருப்பாய்விடும் நிழலில் காயவைத்து உபயோகிக்கவும்.

கெடியாரங்களுக்குபோடும் எண்ணெய்செய்யும் வகை

அலிங் ஆயில் 6 அவுன்சுயெடுத்து ஒரு காலன் தண்ணீர் ஊற்றி எரித்து நன்றாய்க்கொதித்தபின் இறக்கி பார்க்கும்போது தண்ணீர் கீழே யும் தைலம் மேலேயுமிருக்கும் அப்போது ஓர் துணியில் வடிக்கட்டி மேலேநிற்கும் தைலத்தையெடுத்து ஓர் சீசாவில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு அதில் ஒரு களஞ்சி மரச்சுண்ணும்புப்போட்டு கலக்கி சீசாவை மூடா மல் காற்றுவரக்கூடிய விடத்தில் வைக்கவும் இவ்விதம் ஒருமாதமாக விருந்தால் தைலம் தூய வெள்ளையாய்வரும் அதை வேறொரு சீசாவில் எடுத்துப்பாவிக்கவும்.

கண்ணாடி அறுக்கும் விதம்

கண்ணாடியை வயிர ஊசியால் அருக்கிறது வழக்கம் ஆனால் அந்த ஊசியில்லாமல் அருக்கவேண்டிய கண்ணாடியில் சிரு டொயின்கயிரை டர்பென்டையினில் தோய்த்துகட்டி பத்தவைக்கவும் அவ்விதம் பற்றிய பின் கழன்றுபோம் அதின்பின் ஓர்கல்லில் தண்ணீர் விட்டு தேய்த்து மட்டம் செய்து கொள்ளவும்.

வேறொரு முறை

கண்ணாடிக்கோப்பை கிளாசு சீசா இதுகளை அருக்கப்பிரியமானால் அருக்கயிருக்கும் அளவுக்கு நல்லெண்ணெயை ஊற்றி இரும்புக்கம்பி இரண்டைக் கங்கவைத்து தீப்பதமாய்க்காய்ந்தபின் எடுத்து எண்ணெய் ஊற்றியிருக்கும் பாத்திரத்தினுள் எண்ணெயில் தோய்த்துக்கொண்டிருந் தால் எண்ணெய் சூடுண்டாகி அருக்கயிருக்கும் இடத்தில் வெடிக்கும் ஒரு கம்பியின் சூடால் வெடிக்காதிருந்தால் மற்ற கம்பியைவைக்கவும்.

மற்ருெரு வகை

கூரான ஓர் இரும்புக்கம்பியையாவது கத்தியையாவது காய வைத்து தீபமானவுடன் அருக்கயிருக்குமிடத்தில் குறிபோட்டுக் கொண்டு காய்ந்திருக்கும் சூட்டுகம்பியை மேற்படி குறியின் மேல் பலமாய்கீறி உடனே தண்ணீரை அதே குறியில் விட்டால் துண்டாய் விடும் பிறகு மேற்சொன்னபடி மட்டஞ்செய்து கொள்ளவும்.

கண்ணுடியை தூள்செய்யும் விதம்

கண்ணுடித்துண்டை யெடுத்து எரித்து நன்ருய்ச் சுட்டபின் குறட்டால் பிடித்து தண்ணீரில் தோய்த்து யிதேவிதம் 15-20 தடவை செய்து ஓர் கல்லிலாவது பலகையிலாவது வைத்துத் தடவிஞல் மாவு போலாகும், இத்தூள் காகிதம் செய்யவும் உதவும்.

இரும்பின்மேல் எனுமல் பூசும் வகை

பிலின்ற் கிளாஸ்	130	பாகம்.
கார்போனெட் சோடா	20½	,,
போராக்ஸ்	12	,,

இவைகளை ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு உருக்கி மெழுகுபதமான வுடன் கீழே இறக்கி ஆறியபின் தூள்செய்து வைத்துக்கொண்டு, இரும்புச்சாமானை நன்ருய் சுத்திசெய்து நைற்றிக் ஆசிட்டாவது எடுத்து இப்பாத்திரத்தில் சுற்றித்தேய்த்து மணலால் தேயத்துத் தண்ணீரில் கழுவி, இதேவிதமாய் இரண்டு மூன்றுமுறை சுத்திசெய்து பாத்திரத்தில் பிசின் தடவி அனல்மேல் வைத்து நன்ருய்ச்சூடானபின் முன்செய்து வைத்திருக்கும்தூளை ஓர் மாவடையால் அதில் தூவிஞல், அது உருகும். அப்போது பாத்திரத்தை எல்லாயிடமும் படும்படியாய்ச் சுற்றி எடுக்கவேண்டும் முழுமையும் பூசப்பட்டு மீர்ந்திருப்பதை வேரே எடுத்துவிடடும், இதேவிதமாய் வேண்டிய பாத்திரங்களைச் செய்துக் கொள்ளலாம்.

பெண்சில் எழுத்துகளை அழிக்கக்கூடாத விதம்.

ஐசிங்கிளாஸ் எடுத்துத் தேவையானமட்டும், தண்ணீரில் கரைத்து பென்சல் எழுத்துகளின்மேல் தடவி விட்டால், மேற்படி எழுத்துகளை அழிக்கக்கூடாது. இதில்லாதிருந்தால் வடி தண்ணீரையும் தடவலாம்.

எலியைத் துரத்தச்செய்யும் முறை

எலியிருக்கும் வளையைச்சுற்றி, குளோரெட் ஆப்லையிம் பௌடர் தூவவும் அந்தயிடத்தில் எலியிராது.

எருமைமாட்டுக்கொம்பால் நூதனமான வஸ்துக்கள் செய்யும் வகை.

இக்கொம்பினால் எவ்விதவேலைகள் செய்யவேண்டியதோ அந்தச்சாமான்களுக்கு. அவ்வவ்வித அச்சுகள் இருக்கவேண்டும் இக்கொம்பை இருக்கி, அவ்வச்சுகளில்விட்டு அமுக்கினால் அச்சாமான்கள் உருவாகும்

கொம்பு மெதுச்செய்யும் முறை.

தாள் சுண்ணாம்பு	1	இராத்தல்
தெள்ளின சாம்பல்	1	,,
தண்ணீர்	2	,,

இம்மூன்றையும் ஓர் மட்பாத்திரத்தில் வைத்து எரித்து நன்றாய்க் கொதித்து; தண்ணீர் கால்பாகம் வற்றியபின் இறக்கி, வேண்டியமட்டும் கொம்மைத் துண்டு செய்து அதில்போட்டு மூன்று நாலு நாளைக்குப் பின் எடுத்து மெதுவானதை எடுத்துக்கொண்டு, தேவையான அச்சிலிட்டு சாமானைச் செய்துக்கொள்ளவும்.

ஆதிகாலத்தில் எத்தேசத்தவரும், தத்தம், நிருபம், கணக்குவகைகளை அவரவர்களின் வசதிக்குத்தக்கவிதமாய், பலபொருட்களில் எழுதிவந்திருக்கிறார்கள் உதாரணமாய் இந்துக்கள் பனை ஓலையிலும், பபப்பிரஸ் என்னும் ஓர்வித இலையிலும்,எழுதிவந்திருக்கிறார்கள், ஆனால் அவ்வழக்கம் அநேகமாய் மாறி மேல் நாட்டாருடைய நாகரீகத்திற்குரிய முயற்சியாய் தற்காலம் அனேகமாய் உலகம் முழுவதும் எழுதுவதற்குக் காயிதம் வழங்கிவருகிறது இங்கிலீஷ் பாஷையில் பேப்பரென்று சொல்லப்படும் காகிதத்திற்கு முன் சொல்லியபடி, எகிப்தியர் வழங்கிய பாய்பிரஸ் என்னும் இலைவன் பெயரிலிருந்து, ஆங்கிலேயர் இவ்வார்த்தையும் எடுத்திருப்பார்கள், இது எவ்விதமிருக்கினும், நாம் வழங்கி வரும், பொன், வெள்ளி, முதலிய லோகங்கள் நமக்கு எவ்விதம் பிரயோசனத்தைத்தருகின்றனவோ, அதைப்போலவே காகிதமும் நமது நாட்டிற்கு மாத்திரமல்ல எத்தேசத்தவருக்கும் பயனை விளைவித்து வருவதால், அதை உபயோகப்படுத்தாதவர்கள் இவ்வுலகத்தில் சொற்பமென்றே சொல்லலாம், பள்ளிக்குச்செல்லும் 5-வது பாலர் முதல் இராஜாங்கத்தார் வரையில் இதை அவசியம் உபயோகிக்கவேண்டியிருப்பதால், உலக நடவடிக்கைகளுக்கு நம் ஒவ்வொருவருக்கும் இது அவசியம் தேவையான வஸ்துவாதலின் கைத்தொழில் விஷயமாய் யாம் எழுதிவரும் இவ்விடத்தில் பலவித முறைமைகளையும் காட்டி காகிதம் செய்யுமுறையைவிட்டு

விடுதல் நாம் தற்காலம் எடுத்திருக்கும் நற்கருத்திற்கு, உசிதமாயிராது என்று நமக்குப் பூரணமாய் புலப்பட்டதால் அந்த முறைமையையும் நமது நண்பர் அறிந்து தாங்களே தங்களின் சொந்த உபயோகத்துக்காகி லும் வியாபாரத்துக்காகிலும் செய்துக்கொள்ள மிகவும் மேலானது.

காகிதம் செய்யும் வகை.

பழைய வெள்ளைத்துணியைத் துப்புரவுசெய்து, ஜலத்தில் ஊர வைத்து, நாலு நாளைக்குப்பின் எடுத்துக்கல்லுரலில் இடித்து நல்ல ஜல ம்விட்டு கலக்கியபின் வடி கஞ்சிபோலாகும் பதத்திற்கு இடித்தெடுத்து களி பதமாய்ச்செய்துக்கொண்டு ஒரு சுத்தமான மெல்லிய இருப்புத்தக ட்டின்மேல் இதை ஒரு நூல் கனத்திற்குத்தக்கபடி கனம் குறையவோ அல்லது அதிகமாகவோச்செய்வது அவரவர்களின் யுக்தியைப்பொருத்த து இவ்விதம் பூசிச்சற்று காய்த்தபின் அதற்குமேல் சமமும் பாரமுமான ஒரு இருப்புத்தகட்டை வைத்து பாரமேற்றி சற்று ஈரமிருக்கும்போது எடுத்துபிரஷால் வைத்து அழுத்தி எடுக்கவும் இவ்விதம் செய்தானபின் எடுத்துப்பார்த்தால் காகிதம்போலாகும்.

ஆயுதங்களைக்கூருக்கும் வகை.

ஆக்சயிட்	1 இராத்தல்
ஆக்சலிக் ஆசிட்	1 டிராம்
கம் அரபிக்	20 கிரேன்சு

இந்த மூன்று சாமான்களை ஜலத்தில் கலக்கி ஒரு தடிப்பான லெ தர் துண்டில் தடவிக்கொண்டு தேவையான நேரத்தில் தீட்டிக்கொண்டு மற்றமருந்துகளை தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

வயிரகற்களை சோதிக்கும் முறை.

இவ்வித பரிக்ஷையினால் சுத்த வயிரமாயிருக்குமாகில் கல்லுக்குயா தொருமோசமில்லை கண்ணாடிக்கல்லா யிருக்குமாகில் பழுதாகி விடும் ஆ னதினால் முந்தி கல்லுக்குச் சொந்தக்காரரிடம் சம்மதித்துக்கொண்டு இச்சோதனையைச் செய்யவேண்டும் தேன் மெழுகை கையிலெடுத்துச் சோதிக்கயிருக்கும கல்லின் பிரகால் ஒட்டிப்பார்த்தால் சுத்தவயிரமாயி ருந்தால் அதின் ஒளிவு மங்கமாட்டாது கல்லுக்கு கெடுதியில்லை கண்ணா டிக்கல்லாயிருந்தால் மெழுகுபட்டவுடன் வெளிச்சமுமங்கி கல்லும் பிர யோசனமற்றுப்போம்.

இங்கிலாண்டு ஜர்மெனி பிரஞ்சு அமெரிக்கா முதலியபிறதேசங்களிலிருந்து இவ்விடங்களுக்கு கொண்டு வரப்படும் வெண்ணெயைநம்மில் பெரும்பாலர் பார்த்திருக்கலாம் சிலர் அதைத் தயார்செய்வது மெத்தபிரயாசை யென்றும் சிலர் அதை ஆச்சரிய மாகவும் மதித்துக்கொண்டிருப்பதினல் பிரதேசத்திலிருந்து இவ்வியாபாரம் நமது நாட்டுக்கு கொண்டுவரப்பட்டு மற்றபொருட்களைப்போலவே இதற்கும் அளவிற்கு அதிகமான கிரையத்தைக் கொடுத்துவாங்கி விற்றுமுதல் செய்வதால் சில சமையத்தில் லாபத்தையும் சிலசமையம் நஷ்டத்தையும் அடைகிருர்கள் இதற்குக்காரணம் நமது தேசத்திலேயே எளிதில் செய்துக்கொள்ளக்கூடிய இச்சொற்பசாமானை துலைதூரத்திலிருந்து அழைப்பித்துவியாபாரம்செய்வதே வியாபார விஷயத்துக்கும் நமது சொந்த பாவிப்புக்கும் இதுவேண்டியிருப்பதால் யாவரும் செய்ய.

வெண்ணெய் செய்யும் வகை.

உப்பு	2 பலம்
வெள்ளைச்சீனி	1 பலம்
வெடி உப்பு	1 பலம்

இம்மூன்று சாமான்களையும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து ஓர் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது ஒரு இராத்தல் வெண்ணெயில் மேற்சொன்ன தூளில் ஒரு அவுன்சுபோட்டு நன்ருய்க்கலக்கி வேண்டிய பாத்திரத்தில்போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் இதில் ஏதேனும் நாற்றம் காணுமாயின் 1-டிராம் சோடா பைக்கார்ப்போனேட் சேர்த்து மத்தித்துக்கொள்ளவும் இதுதான் பிரெனன்பட்டர்.

பூட்சு செருப்பு இவைகளை உறுதி செய்யும் வகை.

ஆளிவிரைஎண்ணெய் (லின்சீட் ஆயில்)	8-அவுன்சு
நல்லத்தேன் மெழுகு	12-அவுன்சு
அவுலரக்கு	12-அவுன்சு

முதலில் அவுலரக்கையும் தேன்மெழுகையும் உருக்கிக்கொண்டு பிறகு மேற்சொன்ன எண்ணெயைவிட்டு நன்ருய் எரித்து ஓர் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியநேரம் கொஞ்சம் சூடுசெய்து ஓர் பிரஷால் வேண்டிய பாதரக்ஷைமேல் வரையில் பூசவும் இவ்விதம் பூசினல் பாதரக்ஷைகள் பெலமாகும் மழைநேரங்களில் கசிவு உண்டாகாது.

கழன்றுபோன குடைப்பிடிகள் உடைந்த் மரச்சாமான்கள் ஒட்டும் முறை.

குங்கிலியம்	5 பலம்
தேன்மெழுகு	3 ,,

இவ்விரண்டையும் உருக்கிக்கொண்டு போதுமானமட்டும் செங்கற்றூளைச் சேர்த்துக்கொண்டு கூழுபோல்கிண்டி ஒட்டவேண்டிய சமானின் இரண்டுநுனியிலும் இதைத்தடவி ஒன்றோடொன்றுய்ப் பொருந்தி பலமாய் அமுக்கிவிட்டால் சாமான் ஒட்டிக்கொள்ளும்.

காபின் பிஸ்கெட் செய்யும் முறை.

ஆருட் மாவு	4 இராத்தல்
வெண்ணெய்	4 அவுன்சு
சீனி	4 அவுன்சு

இவை மூன்றையும் கொஞ்சம் வினுகிரி காடி விட்டுப்பிசைந்து அவ்வித அச்சுகள் செய்துக்கொண்டு அவைகளில்வைத்து போரணையில் வைத்து எடுக்கவும்.

ஆக்சலெட் பிஸ்கெட் செய்யும் வகை.

அமெரிக்கன்மாவு	2 இராத்தல்
கார்போனெட் ஆப் ஆம்மோனியா	3 டிராம்
வெள்ளைச்சீனி	4 அவுன்சு
ஆரோருட்மாவு	1 அவுன்சு
வெண்ணெய்	4 அவுன்சு
கோழிமுட்டை	1½ அவுன்சு

இவைகளை ஒன்றுய்ச்சேர்த்து பால்விட்டுப்பிசைந்து பிஸ்கோத்து அளவு செய்து ஓர்ஊசியால் குத்தி தமுர்செய்து போரணையில் வைத்தெடுக்கவும்.

பிக்கின்பிஸ்கத்து செய்யும் முறை

வெண்ணெய்	2 அவுன்சு
அமெரிக்கன்மாவு	அரைராத்தல்
சோடாபைக்கார்ப்	15 கிரேன்சு
சீனி	2 அவுன்சு
பால்	4 அவுன்சு

முந்திவெண்ணெயை நன்றாய்ப்பிணைந்துகொண்டு பிறகு மருந்து சாமான்களை சேர்த்து நன்றாய்பிசைந்து தேவையான அச்சுகளிலிட்டு போரணையில் வைத்தெடுக்கவும்.

ஜிஞ்சர் நட் பிஸ்கத்துசெய்யும் வகை

வெண்ணெய்	3 அவுன்சு
அமெரிக்கன்மாவு	2 இராத்தல்
சீனி	3 அவுன்சு
ஜிஞ்சர்பவுடர் சுக்குத்தூள்	2 அவுன்சு

இவைகளைப் பசும்பாலில் பிசைந்து மேற்காட்டியபடி செய்துக் கொள்ளவும்.

கண்ணாடியில் ரசம்பூசும்விதம்

தேவையானகண்ணாடியை எடுத்து நயிற்றிக் ஆசிட்டை ஓர் துணியில்தொட்டு அக்கண்ணாடியைச் சுத்தம்செய்து வைத்துக்கொண்டு கால் இராத்தல் ரசத்தில் 2 அவுன்சு நையிற்றிக் ஆசிட் ஊற்றினால் அதில் நெருப்பிலிருந்து கிளம்பும் புகைபோல் ஓர்வித நீலநிறப்புகைகாணும்- இந்தப்புகை கிட்ட இருப்பவர்களின் கண்ணுக்குப்பட்டால்கண்ணுக்கு கெடிதியுண்டாகு மாதலின் வெகுசாக்கிரதையாய்ச் செய்யவேண்டியது, இந்தப்புகை சற்றுநேரத்தில் மாரிப்போம் அதன்பின் தண்ணீர்விட்டுக் கழுவினால் ரசத்தின் அழுக்கு மாவுகரைத்த ஜலம்போலாகும் இத்தண்ணீரை இருத்துவிட்டு இவ்வித வெண்மைநிறம் மாறும் வரையில் சுத்த சலம்விட்டுகழுவி சுகமானபின் ரசத்தைபெடுத்து ஓர்பிளானல் துண்டில் வைத்து 21 தடவை பிழியவேண்டும் மிந்திருக்கும் ரசத்தை ஓர்மெல்லிய ஈயபத்தாலெடுத்து மட்டமான ஓர் கல் அல்லது பலகையில் யிதை வைத்து பஞ்சால் மெதுவாய் மட்டமாய்ச் செய்துகொண்டு அதன்மேல் முன் சுத்தஞ்செய்த இரசத்தை பஞ்சில்தொட்டு தாள்முழுதும் படும் படியாய்த் தடவி மீதியை எடுத்துவிட்டு சுத்தஞ்செய்திருக்கும் கண்ணாடியை அதன்மேல்வைத்து மெதுவாய் அழுக்கினால் தாளில் ஒட்டியிருக்கும் அதிகமான ரசமும் வெளியில்வந்து இத்தாள் கண்ணாடியில் ஒட்டிக்கொள்ளும் அதன்பின் கண்ணாடியைபெடுத்து அதின் அளவுக்கு ஓர்மெல்லிய கடிதத்தை ஒட்டிவிடவும் பிறகு தேவையான சட்டத்தில் வைத்துக்கொள்ளலாம்.

போலி மெழுகுசெய்யும் முறை

கொழுப்பு	35 ரூபாயிடை

மஞ்சள்நிறச்குங்கிலியம்	70 ரூபாயிடை
மஞ்சள் தூள்	4 ரூபாயிடை

இம்மூன்றும் உருக்கப்படும்போது பொங்கக்கூடியதால் ஓர் பெரிய பாத்திரத்தில்போட்டு உருக்கிக்கொண்டால் சுயமெழுகைப் பார்க்கிலும் நல்லநிறமும் சீக்கிரத்திலும் முடியும்.

மெழுகுவத்திசெய்யும் வகை

செம்மறியாட்டின்கொழுப்பு	100 இராத்தல்
கற்பூரம்	2½ இராத்தல்
தேன்மெழுகு	1 இராத்தல்
சீனக்காரம்	2 இராத்தல்

இவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த்து உருக்கி தகர அச்சுகள் தயார் செய்துகொண்டு அவைகளில் ஊற்றவும்.

இதற்கு தகர அச்சு செய்யும் முறை

தகரத்தால் ஊதுகுழாய்போல் செய்துகொண்டு ஓர்பாகத்தில் நூலால் மெழுகுவர்த்தியிலிருக்கும் திரிபோல் செய்துவைத்து மேல்பாகத்தின் மத்தியில் திரி நிற்கத்தக்கவிதமாய் மாட்டி மேற்காட்டிய மெழுகை ஊற்றவும் இது நாற்புரமும் அமர்ந்த பின் வெளியெடுக்கும்போது சற்று காங்கைகாட்டி எடுக்கலாம். அல்லது அச்சியில் ஏற்கனவே தேங்காயெண்ணெய் தடவினால் லேசாய் எடுத்துவிடலாம்.

மற்றொரு முறைசெய்யும் வகை.

செம்மறியாட்டுக்கொழுப்பு	10 அவுன்சு
கற்பூரம்	½ அவுன்ஸ்
தேன்மெழுகு	4 அவுன்ஸ்
சீனக்காரம்	2 அவுன்ஸ்

இவைகளைக்கொண்டு மேற்சொல்லிய விதம்செய்துகொள்ளவும்.

தேத்தண்ணீர், காப்பிக் கறை நீக்க

புதிய கறைகளைக் கொதிக்கும் பாலில் வைத்தால் அவை நீங்கும். பழைய கறையாகில், துணியிற் கறையுள்ள விடத்தை ஒரு அகன்ற வாயுடைய பாத்திரத்தின்மேல் இழுத்து பிடித்துக்கொண்டு போராக்ஸ் பொடியை கறையின்மேற்தேய்த்துக் கொஞ்சம் கொதி தண்ணீரை மேலே ஊற்றவும்.

வியர்வையினுலுண்டாகும் கறை நீக்க

அம்மோனியா, என்னும் திராவகத்துடன் கொஞ்சம் சுடுதண்ணீர் கலந்து ஒரு மணிநேரம் துணியை ஊறவைத்து பின் கறையின்மேல் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தடவிச் சுடுதண்ணீரில் அலசி எடுத்து விடவும்.

மருந்துக் கறைகளை நீக்க

அம்மோனியா புல்லர்ஸ் அர்த் இரண்டையும் பசையாக்கி, கறையின்மேல் பூசிக் காய விட்டு, பின் தண்ணீரில் அலசிவிடவும்.

சீப்பில் அழுக்கெடுக்க.

பஞ்சுநூல் கொஞ்சம் எடுத்து பெருவிரலுக்கும் ஆள்காட்டி விரலுக்கும் இடையில் இழுத்து பிடித்துக்கொண்டு மற்றக்கையினுல் சீப்பின் பற்களை நூல்களில் முன்னும் பின்னுமாய் இழுக்க அழுக்குபோய் விடும்.

வெள்ளிச் சாமான்கள் துலக்க.

உருளைக்கிழங்கு அவித்த தண்ணீரைக் கொண்டு வெள்ளிப் பாத்திரங்களைக் கழுவித் தேய்த்தாற் கறைகள் நீங்கி பளபளப்புக் கொடுக்கும்.

மங்கிய கம்பளத்தைப் புதிதாக்க

நாலு அவுன்ஸ் புல்லர்ஸ் அர்த் ஒரு அவுன்ஸ் சுங்கான் சுண்ணும்பு, 4 அவுன்ஸ் அம்மோனியா கொஞ்சம் மாட்டுக் கொழுப்பு இவற்றை நன்றுய் அரைத்து, 4 அவுன்ஸ் சவர்க்காரம் கரைத்த நாலு படி தண்ணீரிலிட்டுக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு, ஒரு துணியாற் தொட்டு மெதுவாய்த் தடவினுல் அழுக்குப்போவதோடு கம்பளத்தின் நிறமும் புதியது போலாகும்.

பிங்கானையும் கண்ணுடியையும் சுத்தம் பண்ண.

சிறு சூடான தண்ணீரில் சில துளி கர்ப்பூரத் தைலம் சேர்த்துப் பீங்கான்களையும் கண்ணுடிகளையும் எளிதிற் சுத்தி பண்ணலாம் பாத்திரங்கள் தண்ணீரில் மூழ்கி யிருக்கவேண்டும். பின் ஷாமாய் தோலாற் துடைத்து, காய்ந்தபின் துணியினுற் துடைத்தாற் சுத்தமாகும்.

கறுப்பாம் பூச்சிக்கு.

ஒரு ராத்தல் படிகாரத்தை 3 புட்டியளவு தண்ணீரில் கலந்து காய்ச்சிக் கறுப்பாம் பூச்சி யிருக்கும் சந்துகளிலெல்லாம் விடவும்

உப்புக் கரையாமல் வைக்க.

மழைகாலத்திலும் ஈரமான இடங்களிலும் உப்புக்கரைந்து போகும் ஆனல் உப்பிடும் பாத்திரத்தில் மை ஒத்துத்தாள் விரித்துவிட்டால் ஈரப் ..தத்தில் நின்றுவிடவே உப்புக் கரைய ஏதுவில்லை.

பித்தளைத் தட்டுகளை மினு மினுக்க

ஒரு துண்டு எலுமிச்சம் பழத்தைத் தேய்த்துக் கொதிக்கிற தண்ணீர் ஊற்ற, கறை அழுக்கு முதலிய நீங்கிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

சாதாரண மூக்குத்தூள் செய்யும் வகை.

பொடிப்புகையிலையை கொண்டுவந்து நடுநரம்புகிழித்து புகையிலையை ஓர் கத்திரியில் சிறுசிறுதுண்டாக வெட்டி நரம்புகளின் காம்பைலம் தனியாகவெட்டிக்கொண்டு ஓர் அகலமாயுள்ள சட்டியில்போட்டு புகையிலையை பொன்வரலாக வருத்துக்கொண்டு நருக்கி இருக்கும் காம்புகளையும் அதேமாதிரியாய் தனியாக வருத்து எடுத்துக்கொள்ளவும் பிறகு ஒரு குடம்போல் உள்ள அகண்ட பொடிகடையும் சட்டியில் மேற்கண்ட வருத்த புகையிலையை தனியாகப்போட்டு ஓர் கொய்யாக்கொம்பிஞல், அரைக்கவும் தூளாக அரைத்தாண்பிறகு ஒரு சட்டியில் காற்று போகாமல்படிக்கு எடுத்துவைக்கவும் பிறகு மேற்கண்ட வருத்தகாம்புகளையும் அதேமாதிரியாக அரைத்துக்கொண்டு தனியாக வைத்துக் கொள்ளவும் பிறகு மேலான நெய் கொண்டுவந்து உருக்கிக்கொண்டு காய்ந்த சுண்ணும்பை கொஞ்சம் சூடுகாட்டி மேற்கண்ட தூள்செய்த சட்டியில் கொஞ்சம் நெய்விட்டு கொஞ்சம் சுண்ணும்புபோட்டு அரைக்கவும் பிறகு மேற்படி புகையிலைத் தூள்போட்டு கொஞ்சம் நெய் விட்டு நன்ருக மேற்படி கொப்பிஞல் அரைத்து காம்பின் தூளையும்போட்டு பொன் நிறமாகும் வரையில் அரைத்து ஒரு முருக்கன் இலையில் கொஞ்சம் தூள் எடுத்து இலையில்வைத்து மடித்து இலையில் ஒட்டாமலும் நருமணமாகவும் பொறிநிறமாயும் இருக்கவேண்டும் அதைக் கல் ஜாடியில் வைத்து உபயோகிக்கவும் காற்றுபோகாமல் இருந்தால் மிகவும் நலம்.

———

நல்ல எண்ணெசெய்யும் வகை.

ஒரு பெரிய காட்டுவாமரம் புளியமரத்தின் அடிமரம் சுமார் 5-அடி உயரமுள்ள மரத்துண்டில் நடுவில் ஒருவட்டமாகதுவாரம்செய்து அந்த மரத்தை பூமியில் ¼ பள்ளம்தோண்டி புதைத்து செக்கை புதைக்கவும் அதற்குமேல் குழவாக ஆத்திமரம் ஒருபெரிய அத்தி ஆலம் புரசைமரம் சுத்தமாகசெதுக்கி அந்த துவாரத்தின்வழியாய் மாட்டவும் பிறகு இரண்டுஜதை மாடுகட்டவும் கட்டியவுடன் ஒரு ஆள் அந்த பலகையின்மேல்உட்கார்ந்துக்கொண்டும் மற்றொருவர் செக்குடன் சுற்றிவரவும் பிறகு எள்ளு 1-மரக்கால் சுத்தமாக கல், மண், இல்லாமல் புடைத்து நோன்பி இருக்குப். எள்ளு அந்த செக்கில்போட்டு கொஞ்சம் வெல்லம் கூட போடவும் பிறகு அந்த இரண்டுமாட்டுகளை ஓட்டிக்கொண்டு வரவும் அப்படிசுற்றிக்கொண்டே வந்தால் எள்ளுகள் மொத்தையாய்விடும் கொஞ்சம் கொஞ்சம் நல்லஜலம் வைத்துக்கொண்டு அந்த எள்ளில்ஊற்றவும் பிறகு எள்ளு பிண்ணாக்கைப்போல் மேலே செக்கைசுற்றி மிதந்துவிடும் முத்துபோன்ற எண்ணெ உண்டாகும் அதை தாங்கள் ஒரு பழகியமண் பாத்திரத்தில் வழித்துக்கொண்டு வரவும் பிறகு அந்த பிண்ணாக்கை ஒரு இரும்பு கட்டபாறையால் கிண்டினால் விடுதலையாய்விடும் அந்த பிண்ணாக்கை அடைபோல் ஆகும்வரையில் செக்கை ஓட்டவும் பிறகுஅந்த பிண்ணாக்கில் இருக்கும் எண்ணெகசிந்து செக்கில் தங்கிவிடும் பிறகு செக்கை நிறுத்திவிட்டு அந்த மரத்துண்டை எடுத்துவிடவும் பிறகு அந்த பிண்ணாக்கை எடுத்துவிடவும் செக்கின் அடியில் இருக்கும் எண்ணெயை ஒரு பழகிய குடுவையில் வழித்துக்கொள்ளவும் தெளிந் தானபிறகு முத்துபோல் எண்ணெதெளியும் அதைவைத்து உபயோகிக்கவும் பலகாரம் செய்யவும்சாப்பாட்டிற்கும் பதார்த்தங்களும் செய்ய உதவும்.

மற்றொரு முறை செய்யும்வகை.

கொடிக்காய் அல்லது கொத்துக்காய் மற்றொருவிதம் அதாவது கடலக்கா ய்மல்லாகொட்டை எண்ணெயும் இதேபோல் சுத்தமாக தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட கொட்டையை மேற்சொன்ன பிறகாரம் செக்கில்போட்டு ஆட்டவும்.

வேறொருமுறை செய்யும் வகை.

நன்றாய் தேர்ந்த இளநீர் நெத்தாஇருக்கும் தேங்காயை கொண்டு வந்து தங்களுக்குத் தேவையானமட்டும் காயவைத்து நீர்சுண்டியபிறகு மேல்பட்டையை நீக்கிதேங்காயை உடைத்தால் கொப்பரையாககுண்டா

யிருக்கும் அதை எரும்பு சேராமல் காயவைத்து பிறகுமேற்சொல்லிய படி செக்கில் போட்டு எண்ணெ யாக்கவும் நல்ல சுத்தமான எண்ணெ யாகும்.

மல்லிகைப்பூ எண்ண செய்யும் முறை.

எள்ளுகளை கழுவிமேல் தோல்நீக்கி காயவைத்தானபிறகு ஒரு பெரிய பாய்மேல் போட்டு மல்லிகைப்பூவை ஜலத்தில் கொட்டி கழுவி எள்ளுடன் கலந்து ஒருகூடையில் காற்றுபோகாமல் மூடிவைக்கவும் பிறகு மருநாள் ஒருபாயின்மேல் கொட்டி உலரவைக்கவும் மருநாள் செக்கில் போட்டு ஆட்டவும் மேற்சொன்னதுபோல் எண்ணெ ஆகும் இதற்கு மல்லிகைப்பூ எண்ணெ என்று பெயர்.

முத்துக்கொட்டை எண்ணெ செய்யும் வகை.

முத்துக் கொட்டைமேல் தோல் நீக்கி காயவைத்து பிறகு ஒரு கலவையில் போட்டு இடித்து மொத்தையான பிறகு ஒருசட்டியில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து காய்ந்தபிறகு அதில் எண்ணெ தெளுவாக முத்தைப் போல் அடியில் திப்பிதங்கும் மேல் எண்ணெய் நிற்கும் எண்ணெ முறியாமல் காய்த்து இறக்கவும் பிறகு வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும் சகலரும் செய்து ஜீவிக்கவும்.

சித்தாமணக் கெண்ணெ செய்யும் வகை.

சித்தாமணக்கு கொட்டையை காயவைத்து பிறகுமேல் தோல்நீக்கி பிறகு வெய்யலில் காயவைத்து கலவையில் போட்டு இடித்தால் மொத்தை போல் ஆகும் அதை ஒருசட்டியில் போட்டு அடுப்பில் சிறுதீயாக மூட்டி காயவைத்து எண்ணெ பதமாய் வரும்போது இரக்கிக்கொண்டு வடிகட்டி எண்ணெயை திப்பி இல்லாமல் வடிகட்டவும் பிறகு ஒருபழய மண்குடுவையில் வைத்துக் கொள்ளவும் இது சிசுகளுக்கும் பெரியவர்களுக்கும் சாப்பிடலாம் இதில் திரேகம் சுகமாய் இருக்கும் சகலரும் செய்து ஜீவிக்கவும்.

இலுப்பை எண்ணெ செய்யும் வகை.

இலுப்பக் கொட்டையைதேர்ந்தெடுத்து அதை உடைத்து அதின் உள்ளிருக்கும் பருப்புகளை வெய்யலில் உலர்த்திவைத் தானபிறகுசெக்கிலிட்டு எண்ணெ செய்துக்கொள்ளவும் மிகவும் நன்மை எல்லாவிஷயத்திற்கும் மேலானது.

கைத்தொழில் அல்லது வியாபாரம் செய்யும் முறை.

கல்வியாபாரம் செய்பவர்கள் தெரிந்துக்கொள்ளவேண்டிய முறைகள்.

அதாவது ஒருவருக்கொருவர் தாம் தாமே தெரிந்துக்கொண்டு அவரவர் சக்திற்கு ஏற்றபடி வியாபாரம்செய்து ஜீவனம் செய்யும்படியான மார்க்கத்திற்கேற்றவழி.

ரப்புசாணைக்கல் பிளேட் அல்லது ரவுண்டு சாணைக்கள் செய்யும் முறை.

சாணைக்கல் (அல்லது) குருந்தக்கல்	1-வீசை
கப்பல் அரக்கு	12-பலம்

மேற்படி சாணைக்கல்கல்லை ஒரு அம்மியின்மீது வைத்து இடித்து ஒன்று பாதியாக மேற்படி தூளை சிறுகண்களாய் இருக்கும் இரும்பு ஜல்லடையில் போட்டு ஜல்லிக்கவும் மிச்சம் இருக்கும் கற்களைபோட்டு மருபடியும் தூளாக்கி பொடிசெய்து ஜல்லித்துக்கொண்டு மேற்படி தூள் செய்யும் கற்கள் கோதுமைமாவைபோல் சிறுசாக இருக்கவேண்டும் மேற்சொன்னதூளை ஒரு திருசில் போட்டு 1-வீசை இடை நிறுத்திவைத்துக்கொண்டு ஓர் பெரியபாத்திரத்தில் மேற்படி தூளை கொட்டி நல்ல ஜலம்விட்டு சுத்தமாக கழுவி தண்ணீர் இல்லாமல் வெய்யலில் அதேபாத்திரத்தில் உலரவைக்கவும். பிறகு அடுப்பில் ஒரு சட்டியில்போட்டு சிறுதீயாக சூடுகாட்டி பிறகு மேற்படி அரக்கில் ஒருதுண்டு கையில் எடுத்து அடுப்பிலிருக்கும் தூளில் அரக்கை மேற்படி தூளால் ஒத்தியெடுத்தால் அரக்கு இளகிவரும்போது மேற்படி சட்டியை எடுத்து கிழேவைத்துக்கொண்டு உருளையானகட்டையினுல் தூளை கிளரவேண்டும் அதேமாதிரியாக மேற்கண்ட 12 - பலம் அரக்கையும் மேற்கண்ட தூளில்போட்டு கிளரிவிடவும் பிறகு எடுத்து பெரிய அம்மியிற்வைத்து குழவியினுல் இடிக்கவும் அப்படி இடித்தால் அரக்கில் மேற்படி தூளும் ஒன்ருய்க்கூடும் கூடின உடனே மேற்படி கல்லின்மேல்வைத்து குழவியினுல் திரட்டி பலகைபோல் திரட்டவும் மேற்கண்ட தூளில் கொஞ்சம் நிறுத்திக்கொண்டு அந்த தூளை ஒரு மெல்லிய சீலையில் வடிகட்டி வஸ்திரகாயம்செய்தால் கோதுமைமாவுபோல் இருக்கும் அந்த தூளில் சதுரத்திற்குசதுரம் பலகையின்மேல் மேற்படி தூளை தூவியபிறகு மேற்சொன்ன பலகைபோல் திரட்டியிருக்கும் அரக்கை ஓர் கும்பட்டியில் நெருப்பு வைத்து ஊதியபிறகு கிளரிய கொம்பினுல் மேற்படி பலகைபோன்ற அரக்கை இளகியபதமாக ஒருகுடைபோல் உருண்டாகசெய்து பிறகு

மேற்கண்ட ;தூள்போட்ட பலகையின்மேல் வைத்துக்கொண்டு சூடு ஆராமல் ஒரு குழாங்கல் (அதாவது) மலைக்கல் குண்டாயிருக்கும் கல்லி னால் ரவுண்டாக மேற்கண்ட அரக்குடன்சேர்த்த இளகியபதமாய் பிளே ட்டாக செய்துக்கொள்ளவும் அது எப்படி யிருக்கவேண்டும் என்றால்' கிருமாபோன் பிளேட்போல் ரவுண்டாக செய்துக்கொள்ளவும் நடுவில் சிறதுவாரம் இருக்கவேண்டும், இப்படி செய்தால் ரப்பு சாணைக்கல் என் றுபெயர்.

இதின் உபயோகம் புஷ்பருகம், இமிடேஷன் தளுக்குப்படிகம் கிளாஸ் இவைகளை சாணைப்பிடிக்க உதவும்.

சிறுகுச்சியின் முனையில் கொஞ்சம் அரக்குவைத்து தங்களுக்கு எந்தகல் தேவையோ அந்தக்கல்லில் குச்சியில் இருக்கும் அரக்கில் ஒட்டி பிறகு சாணைக்கல்லில் பட்டையாக சுத்தம்செய்து பிறகு ஒருசிறு பித் தளைகிண்ணம் அல்லது செப்பு கிண்ணத்திலாவது ஒரு கும்மிட்டியில் அடுப்புகரிபோட்டுவைத்து நெருப்பை உண்டாக்கி கிண்ணத்தில்மேற்படி சாணைப்பிடித்த கற்களைபோட்டு தண்ணீர் அரைகிண்ணம் வைத்து ஆப் பத்திற்குபோடும் சோடாமாவில் கொஞ்சம் போடவும் பிறகு மெல்லிய வெண்மையான வஸ்திரத்தில் சுத்தம்செய்து ஓர்வெண்மை காகிதத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும், இதுநமது குடும்பஜீவனத்திற்கு மேலானது ஒரு வரிடம் நாம்போய் வேலைசெய்ய வேண்டியதவசியமில்லை நாமேசெய்து ஜீவிக்கலாம்.

கைத்தொழில் வைத்தியம்.

36

உ

சிவமயம்:

முருகன் துணை.

இச்சிறிய புத்தகத்தில் நாம் தினந்தினம் நடமாடுமிடங்களில் நமது காலடியில் மிதிபடும் புல், பூண்டு, செடி, கொடி, காய், கனி, பட்டை, கட்டை, வேர், இலை, பூ, பிசின், ஸத்து முதலியவைகளைக்கொண்டும், நம்நாட்டுக் கடைகளில் சாதாரணமாய்க் கிடைக்கக்கூடிய கடைச்சரக்குகளைக்கொண்டும், வைத்தியர் உதவியின்றி அவரவர்களே, சூரணமாகவும், பஸ்பமாகவும், செந்தூரமாகவும், மாத்திரையாகவும், மெழுகாகவும் திராவகமாகவும், கஷாயமாகவும், களிம்பாகவும் செய்துக்கொண்டு சாதாரணவியாதிமுதல், பெரிய நாள்ப்பட்ட வியாதிகளையும் கண்டிக்கத் தகுந்த உபயோகமுறையுடன் சாப்பிடும்அளவுப்பிரகாரம் குறிக்கப்பட்டு ஒவ்வொருகுடும்பத்திலும் எக்காலத்திலும் சமய சஞ்சீவியாக உதவும் பொருட்டு, சுமார் நூறு ஆண்டுகளுக்கிடையில் இருந்த முன்னோர்களால் அனுபோகமுறைப்படி தேர்ந்தெடுக்கப்பெற்று, வெகுநாளாக ஏட்டுச்சுவடியில் யாவருக்கும் பலனில்லாவண்ணம் மறைந்து கிடந்ததை அதிஷ்டவசத்தால் எமக்குக் கிடைத்ததை தற்காலம் அச்சிட்டதை இதைக்கண்ணுறும் எமது ஒவ்வொரு நண்பரும் வாங்கி அனுபவித்து வருவார்கள் என்ற நோக்கத்துடன் இத்தகைய அறியபெரும் பொருளை வெளியாக்கினோம்.

நீர்க்கட்டுக்குமருந்து செய்யும் வகை.

மணத்தக்காளி இலைரசம் பலம்-1, நல்லெண்ணை பலம்-1, இந்தஇரண்டும் கலந்து குடுக்கவும் இதற்கு ராத்திரிக்கு கியாழம், நாணல்வேர் பலம்-1, கொண்டுவந்து கியாழம்வைத்து யெரக்கிக்கொண்டு, வெங்காரம் பொரிச்சுப் போட்டுக்கொடுக்க தீரும்.

கோவையிலை ரசம் பலம்-1, மோரிலாவது அல்லது தயிரிலாவது கலந்துகுடுக்கவும் தீரும்.

ஒருதலைநோவுக்கு, வாதபித்தம் சிலேஷ்மம், பிரம்மியமூலத்துக்கு,

ஒரு தலைவலிக்கு மருந்து.

மயூர்சீமைச்செடிசுருட்டியிலையும்,நாயுருவியிலையும், சிறுநீர்வார்த்து அரைத்து, மஞ்சள்தடவின சீலையில்தடவி, உலர்த்தி, சுருட்டி, விளக்கிலேகாட்டி அந்தப் புகையை நாசியிலே ஆக்கிராணித்தால் நிற்கும்.

வாத பித்த சிலேஷ்மத்துக்கு.

மேற்கண்ட மூன்றுவகைத் தோஷத்திற்கும் அடைகிஷாயம், சீந்தல் தண்டு, கொத்தமல்லி, பேருமுட்டி, சுக்கு இவைவகைக்கு கால் பலம், போட்டு கியாழம் வைத்துக்கொடுக்கவும்.

பிற மூலத்துக்கு.

செவ்வல்லிவிரை, அரைத்துக் கரைத்து, குழம்பாய்க்காச்சி ஆமணக்கு இலையிலேதடவி புவனத்திலேபோட பிறமூலம் கறையும்.

ஒணுன் பழுப்புநெய்யில் அரைத்து புவனத்திலே கட்டகரையும்.

வேப்பங்கொழுந்தும், மஞ்சளும் அரைத்துக் கட்டகரையும்

நத்தையை அரைத்து புவனத்தில் பூசி ஓமம்படிசெய்து புவனத்தில் புகை குடுக்கவும் தீரும்.

நவசித்தர்கள் தைலம்.	மேலுக்கும்பிடிப்பிக்கவும்.
சதுரக்கள்ளிவேர்	கண்டங்கத்திரிவேர்
நொச்சிவேர்	பிரண்டைவேர்
எருக்கம்வேர்	சித்தாமணக்குவேர்
ஊமத்தன்வேர்	

இவ்வேர்களின்பட்டையைத்தட்டிக்கொண்டு

இடித்து மேற்படி ரசத்தை தினுசு 1க்கு சேர் 1 ஆகவும் வெள்ளாட்டுப்பால் சேர் 3, ஆமணக்கு எண்ணெ சேர் 1, நெய் சேர் 1, நல்லெண்ணெசேர் 1, இதுகளுடன் மேற்படி ரசங்களைச்சேர்த்து, மெழுகு பதமாய்க்காச்சி, யிரக்கிக்கொண்டு ஒருமண்டலம் சாப்பிட்டால், சிலேரு வாய்வு, பார்சவாய்வு, முடக்குவாய்வு, மூர்ச்சை வாய்வு, திமிர்வாதம், திமிர்வாய்வு, பக்கவாதம், பக்கசூலை, சுக்கிலவாதம், முதலிய பல ரோகங்கள் தீரும், இச்சாபத்தியம். கடுகு, நல்லெண்ணெ, கொள்ளும் பருப்பு, அகத்திகீரை, கல்யாணபூசனிக்காய் இதுகள் கூடாது.

ராஜபேதி பிரவர்த்திக்கு.

அதாவது பேதிக்குக்கொடுக்கும் மருந்து செய்யும் வகை.

தேங்காய் 1 கொண்டுவக்து அதன்கண்ணைத்திறந்து அதிலிருக்கும் ஜலத்தைக் கொட்டிவிட்டு அதற்குள், இந்துப்பு, வசனப்பு, கடுகரோகணி, வாளம், ஓமம், இவைகள் தினுசுக்கு பலம்கால் வீதம் உள்ளேபோட்டு அடைத்து, கண்மூடி சீலைமண் செய்து, புடம்போட்டு எடுத்துக்கொண்டு, கலுவத்தில்வைத்து அரைத்து, பனவெட்டும் கூட வைத்து அரைத்துக்கொண்டு கெஜ்ஜக்காய்ப்பிரமாணம் வேதிக்கும் கொடுக்கவும் பேதியாகும்.

வேறுவித பேதிக்கு.

அதாவது பிரவர்த்திக்கு மருந்து வாளத்தைச் சாணிப்பாலில் சுத்தி செய்து, முளையை நீக்கிக்கொண்டு வைத்துக்கொள்ளவும், சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு எவ்வளவு எடையோ அவ்வளவு எடைக்கு, தேங்காய் ஓட்டைச்சுட்டுக் கரியாக்கிக்கொண்டு, அவ்வளவு எடைக்கு எடைவாளம் பருப்பு சேர்த்து, தேங்காய்பால்விட்டும் பனைவெல்லமும் போட்டு கலுவத்தில் அரைத்து எடுத்துக்கொண்டு இந்துப்பும்,சேர்க்க

பாம்பு கடித்தால் நசியம்.

நல்லபாம்பு கடித்தால், விஷம் தலைமண்டைக்குக் கொண்டால், கீழாநெல்லியை, சமூலம், பிடுங்கிவந்து, உள்ளி, வசம்பு, கூடப்போட்டு, நறுக்கி இரண்டு நாசியிலேயும் நசியம்பண்ண விஷம்மூளும் இதுகை கண்டது.

வரட்டுக்காமாலைக்கு மருந்து செய்யும் வகை.

ஓரிலைத்தாமரை ஒருபிடி பிடுங்கிவந்து, பசுவின்பாலில் கரைத்து குடுக்கவும், அன்னியபதார்த்தம், புளிப்புநீக்க மேற்படி வியாதிதீரும்.

நிலாவறை சமூலம் பிடிங்கிவந்து உலர்த்தி, யிடித்து வஸ்திரகாயம் பண்ணிக்கொண்டு எருக்கன்பழுப்பு சாறிலே திட்டெடை மேற்படி பொடியைக் கலந்துகொள்ளவும் மூன்றுநாளைக்குக் கொடுக்கவும்.

பயித்தியகாமாலைக்கு மருந்து,

புளியன் சிறுமையைச்சுட்டு ஜலத்தில்கரைத்து ஆகாஷ கெருடக்கிழங்கு. காசுபிரமாணம் அறைத்து மேற்படி தண்ணியில் கரைத்துக் குடிக்க தீரும், இதற்குப்பத்தியம் வருத்த உப்பு, சுட்டபுளி.

அண்டவாதத்துக்கு மருந்து,

ஆமணக்கவேர், கழல்கொடிவேர், கழல்பருப்பு, சிறுகுரிஞ்சாம்வேர் ஊமத்தன்வேர், முடக்கத்தான் சமூலம், இந்துப்பு, உள்ளி, வசம்பு, கூடப்போட்டு சித்தாமணக்கெண்ணையில் கொதிக்கவைத்து நாக்கினல் நக்கவும் தீரும். (இச்சாபத்தியம்.)

நீர்ப்பீனுசு பக்கப்பீனுசுக்கு மருந்து.

புங்கன் என்ணை	வேப்பன் எண்ணை
நல்லெண்ணை	விளக்கெண்ணை
அல்லது	ஆமணக்கெண்ணை

இது வகை 1-க்கு முக்கால்பலம் எருக்கம்பட்டையும் வெங்காவெளி பலம் 2-ம் செம்புதேர் 1 இந்த 5 வகையும் காயவைத்து பட்டையை முந்திப்போட்டு பிறகு உள்ளி, வசம்பு, கூடப்போட்டு சுடர் அடங்கக் காச்சி வைத்துக்கொண்டு, காலமே தலையில்விட்டுக்கொண்டு சாயந்திரம் இலுப்பப் புண்ணாக்குபோட்டு தேய்த்து முழுகவும் இப்படி 5-நாள் முழுகவும். பொன்னாங்கண்ணிவேர் பிடி, சிறுகீரைவேர் பிடி, ஆலவேர் பிடி, இந்தமூன்றும் பசுவின்நெய் முக்கால்படியில் அந்த மருந்தைப் பிசைந்து சூரியபுடமாய்வைத்து சாயங்காலம் இரண்டு நாசியிலேயும் நசியம்காட்ட நீர்ப்பீன்சு தீரும்.

இரத்தப் பீனிசுக்கு மருந்துசெய்யும் வகை.

வட்டத்தாரி வேர், பலம்-1
பரங்கிச்-சக்கை-1

பசுவின் நெய் பலம் முக்கால்- பரங்கிச்சத்திலே எறியப் போட்டு ஒரு கொதி கொதித்தபிறகு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு, சாயந்திரம் இரண்டு நாசியிலேயும் விடவும் வியாதி குணமாகும்.

பிள்ளைகளுக்கு வயறுவீக்கம் முகம் கால் அதைப்பு, இவைகளுக்கு கியாழம்.

அதிமதுரம் பலம்-1, நல்லதண்ணியில் அரைத்து நாலுதரம் பிளிஞ்சுகொண்டு, கொதிக்கவைத்து நுரையைத் தள்ளிப்போட்டு பசுவின் பால் ஆழாக்கு கொண்டுவந்து அதிலே குடுக்கவும்.

மாந்தம் மேகத்துக்கு கணத்துக்கு எண்ணெ.

முக்கத்தாரி	புங்கம்வேர்
முளகறுணை	வல்லாரைஎலை
சவுரிக்கிழங்கு	பிரம்மிஎலை
நன்னாரிவேர்	
மருளிக்கிழங்கு	ருத்திரச்சடை
பிரண்டைவேர்	உத்தாமணி
விசிரிவேர்	மாசிப்பத்திரி
கழுதைப்பாலவேர்	துளசி
தண்ணிமுட்டாங்கிழங்கு	முசுமுசுக்கை
மணத்தக்காளி	
யிரக்கொட்டைஎலை	கரும்சீரகம் பலம் 2
பெரும்துளசி	காற்போகவிரைபலம் ½
ரெட்டபெரும்மட்டை	சீரடிமுத்து பலம் 2
கஞ்சாங்கோறை	வெட்பாலை அரிசிபலம் ½
ஒற்றம்பெரும்றெட்ட	வெங்காயம் பலம் 10
கொன்ண எலை	பூண்டுபலம் 5
குப்பமேனி	நறுக்குமூலம் பலம் ½
வால்முளகுபலம் ½	கடுகரோகணி பலம் 1
ஆற்றுமுள்ளியிலைரசம் பலம் 5	ஆமணக்கெண்ணெ வீசை ½
பசுமருந்துதினுசுக்கு ரசம் பலம் 5	

கியாழம்வைத்து 4-படிக்குவைத்து 8ல் ஒன்றுககாச்சி யிறக்கி அந்தக் கியாழத்தை எண்ணெயுடண்கலந்து கடைமருந்து முதலானதும் இடித்துப்போட்டு எல்லாம் எண்ணெயுடன் சேர்த்துக்காச்சி இரக்கிக் கொண்டு சகல மாந்தங்களுக்கு சகலத்துக்கும் குடுக்கவும் (இச்சாபத்தியம்.) (கைகண்ட அவுஷம்.)

குழந்தைப்பிள்ளைகளுக்கு வில்வ எண்ணெ மாந்தத்திற்கும் கொடுக்கும் முறை.

வில்வ இலை வீசை 1 கொண்டுவந்து இடித்துக்கொண்டு யீறவெங் காயம்பலம் 5 கூடப்போட்டு ஒருபடி நல்லதண்ணியில்வைத்துகிஷாயம் ⅛ ஆக யிரக்கிக்கொண்டு 2-சேர் விளக்கெண்ணெயை சாடியில் வார்த்துகொதிக்கிறபோது கியாழத்தைவார்த்து சிடுசிடுப்பை அடங்க செவ்வல்லாரை எலை ரெட்டபெருமட்டை இலை சங்கங்குப்பியிலை இடித்தசாறு மூனு தினுசும் ¾-படி சாருவிட்டு இறக்குகிறபோது கோரோஜனம் விராகனிடை 1 பொடிசெய்துபோட்டு இரக்கவும் குழந்தைகளுக்கு 2-காசிடை வாற்கவும். (பத்தியமில்லை)

கட்டிக்கு சீலை.

ஆமையோடு சுட்டுஎடுத்துக்கொண்டு வேப்பம் எண்ணெபடி ⅛ காயவைத்து ஆமை ஓட்டுக்கறிபலம் ¾ காபம்வீசை 1 கூடப்போட்டு காயச்செய்து பெருங்காயம் மிதந்து வருகிறபோது எறக்கி வைத்துக்கொண்டு கட்டிக்கு சுத்தி வீக்கத்துக்குத்தடவ கரையும்.

கூடபச்சகொடி வேலிவேர் அரைத்துப் போடவும் நல்லெண்ணெ பலம் 4 புங்கம்பால் பலம் 4 இரண்டும் காயச்சே கோஷ்டம் பலம்கால், செண்பக மொக்கு பலம்கால் இதுகளை பொடிபண்ணி போட்டுப் பதமாய் எடுத்துக்கொண்டு சீலையில் நனைத்து உள்ளுக்கு யேற்றி மேலுக்குப் போட சதைவளர்ந்து ஆரிப்போம்.

ஆணிபட்ட கண்ணுக்கு (மேற்படி நேத்திரவாய்வுக்கும்) எள்ளுப்பூ செண்பகப்பூ, திப்பிலி, எலுமிச்சம்பழம், சாறுவிட்டரைத்து உண்டை பண்ணி தண்ணியிலேயாவது, கத்தாழைச் சாத்திலேயாவது உறைத்து கண்ணில் விடவும். நேத்திரவாய்வுபடலம், காசம், ஆணிப்பு, வெள்ளெழுத்து இவைகளெல்லாம் தீரும்.

எலிகடிக்கு மருந்து.

பேய்ப்பீர்க்கன் விறை அஞ்சும், செம்முள்ளி வேர்பிடிங்கி அரைத்து வென்னீரில்குடிக்கத்தீரும், வாயிலெடுக்கவரும். வெரும்பச்சரிசி சாதம் சாப்பிடவும், உப்பு, புளிப்பு ஆகாது இந்தப்படிக்கு 5 நாள் கொடுக்கவும்.

மறுபத்தியம் இருக்கவும்.

புண்சேஷ்டைக்கு, குளிர்காய்ச்சலிக்கும் மருந்து.

பரங்கிச்சக்கை பலம் 5
முளகு பலம் ½
சுக்கு பலம் ½
ஓமம் பலம் ½
கறுஞ்சீரகம்பலம் ½
தும்பருஷ்டகம்பலம் ½
சித்திறமூலம் பலம் ½
கிளாவேர் பலம் 1
முக்கத்தாரி பட்டை பலம் ½

இதுவெல்லாம் சூரணம்பண்ணித் திண்ணவும் சூலைஒட்டிய புண்ணும்தீரும். கவிச்சு ஆகாது புளி, உப்பு ஆகாது பத்தியமிருக்கவும்.

பொன்னரிதாரம் விராகனிடைவேளை 1-க்கு ¼ ஆகவைத்து மனசுதைக்காளி சாறுவார்த்து அரைத்து, சுண்ணும்புபோட்டு குழப்பி பத்வின் வெண்ணையில் மரைத்துக்கொடுக்கவும். இந்தப்படி மூணுவேளை குடுக்கவும், உப்பு, புளிப்பு ஆகாது கடும்பத்தியம், மறுபத்தியமும் பண்ணவும் குளிர்காய்ச்சல் நிற்கும்.

மூளைக்குத்துக்கு மருந்து.

நஞ்சு பரிச்சாங்கிழங்கு, வசம்பும், உள்ளியும்கூட நறுக்கிக் காய்ச்சி உள்ளுக்கும் புண்ணுக்குமேலும் இதைத்தடவ புண்சேஷ்டை தீரும்.

கண்டமாலைக்கு மருந்து.

நல்லெண்ணை வீசை ¼ ஆடுதிண்ணுப்பாளை பொடி ¼ எண்ணையிலேபோட்டு வேலம் கொம்பிலே அடுப்பு எறியப்போட்டு கொதிக்கவைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும் பத்தியம் பொறிசாறு பச்சரிசி சாதம் துவரம் பருப்பு கூட சாப்பிடவும் (தீரும்) இந்தப்படி 5 நாள் சாப்பிட மேல் கண்ட வியாதி நீங்கும்.

பேய் நரி கடிக்கு,பேய் நாய்க்கடி, நரிகடி இவற்றிற்கு மருந்து.

கரிசிறுங்கண்ணி இலையை அரைத்துத்திண்ணவும் புண்ணுக்கும் தடவவும் (கடும்பத்தியம்) 5 நாள் சாப்பிடவும்,

கோழிச்சாறும் நல்லெண்ணையும் குழப்பித்தடவவும் (மருபத்தியம்),

பெழிச்சுக்கு, தேளுக்கு இளிகண்ணுக்கு, சொத்தப்பல்லுக்கு மருந்து.

எறுக்கங்கொழுந்தும், நெறிஞ்சல் முள்ளும், நறுக்கி நல்லெண்ணையில் கொதிக்க வைத்து, காதில் விடவும், நல்லெண்ணையில்,கோழிச்சாறு விட்டு காய்ச்சி கடித்தவாயில் துளிவார்க்கவும் நோவு தீரும்.

செங்கல் பொடியும் வெண்ணெயும் தாலத்தின் மேல் வைத்து மேல் தாலம் வைத்து தேய்த்து கண்ணுக்குயிட தீரும்.

சிறுகீரையும் உள்ளி வசம்பு நறுக்கி தலைச்சன்பிள்ளைக்காறி முலைப் பால்வார்த்து இறுகாதிலே பிழியவும் இந்தப்படி 5 வேளைவிடவும்,

காசரோகத்திற்கு மருந்து.

திப்பிலி பலம் 4	சித்திரை மூலம் பலம் 3
வாய்வளங்கம் பலம் 2	தும்பருஷ்டகம் பலம் 2
மிளகு பலம் 2	சுக்கு பலம் 2
சிறுதேக்கு பலம் 2	கொடிவேலி பலம் 2
தாணிக்காய் பலம் 4	அதிவிடயம் பலம் 2
லவங்கம் பலம் 1	லவங்கப்பத்திரி பலம் 2
தாளிச்சபத்திரி பலம் 1	செவ்வியம் பலம் 2
சீறகம் பலம் 3	தேத்தாம் விரை பலம் 3
கருஞ்சீரகம் பலம் ¼	லோகசிந்தூரம் பலம் 2
ரச செந்தூரம் பலம் 2	சர்க்கரை பலம் 11
தேன் பலம் 2	கரசாங்கண்ணி பலம் 1
மோடி பலம் 1	

ஆக இந்த மருந்துகளையிடித்து, சூரணம் பண்ணி தேத்தாங்கொட்டைப்பால்வார்த்து அரைத்துக்கொண்டு தேனும், சர்க்கரையும் சூரணமும் கூடப்பிசைந்து தின்ன காச ரோகம் தீரும் (கவிச்சு, புளிப்பு) ஆகாது இப்படி ஒரு மண்டலம் சாப்பிடவும், தீரும்.

(கைகண்ட அவுடதம்).

மேகங்களுக்கும் மேககாரகங்களுக்கும் மேகவாயுவில் கீல்ப்பிடிப்பு, முழங்கால்பிடிப்பு, வெள்ளை கொருக்கு முதலானவைகளுக்கு எண்ணை.

சித்தாமமணக்கெண்ணை பலம் 10 சீமை அவுத்தியிலே ரசம்பலம் 5 இதை எண்ணையில் கலந்து, அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி எறக்கிறதற்கு முன்னிட்டு வெள்ளைப்பூண்டு திரி 3 போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும். இதற்கு இச்சாபத்தியம் முண்டவியாதிக்கு சுட்டபுளி வருத்த உப்பு சாப்பிடவும். பச்சப்பயறு; வெங்காயம், முருங்கைப்பிஞ்சு, கத்திரிப் பிஞ்சு, அரைக்கீரை, துவரைமுழுசு இவைகள் உதவும்.

மேற்படி எண்ணையை 5-நாள் அல்லது 7-நாள் சாப்பிடவும். மருபத்தியம் இருக்கவும்.

மருபத்தியம் ஆனவுடன், நெய்பலம்-1 நல்லெண்ணை பலம்-1 விளக்கெண்ணைபலம்-1 இந்த எண்ணையில் முளகுபலம்-10 ஓமம்பலம்-10 போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்யவும்.

கோவ இலை ரசம் அரிக்கால் படி மோர்படி அரிக்கால் இந்த இரண்டும் கலந்து சாப்பிடவும் நீர்கட்டு முதலானது விலகும்.

மேகவாய்வு கீல்பிடிப்புக்கு கியாழமும் எண்ணையும்.

அமுக்கிறுங்கிழங்கு பலம் 1
கெச்சக்காய்வேர் பலம் 1
காட்டுவாழப்பட்டை பலம் 1
சங்கன்வேர் பலம் 1
பூவரசன்பட்டை பலம் 1
நன்னாரிவேர் பலம் 1
புங்கம்வேர்பட்டை பலம் 1
ஒதியன்பட்டை பலம் 1
இலும்புருக்கிவேர் பலம் 1

இதுகளைக் கியாழம்வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கவும் இந்தக் கியாழத்தில் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் கொடுத்துவரவும். கெச்சக்காய்இலைரசம் பொடுதலைரசம், பிறமி இலைரசம், வல்லாரி இலை ரசம், கல்யாணமுருங்க இலைரசம், செருப்படைரசம் தழுதாழியிலை ரசம் இவைகள் வகைக்கு பலம் 1¼ புங்கன் இலைரசம் பலம் 1¼ ஆகரசம் பலம் 10-க்குசித்தாமணக்கெண்ணை பலம் 10 இந்த எண்ணையில் கியாழமும் ரசமும் சேர்த்துக் காய்ச்சி உள்ளுக்கு கொடுக்கவும்.

எலிகடிக்கு, வாய்வுக்கு கல்லு நீர்த்தாரையில் வந்தடைத்தால் அச்சுதத்துக்கு.

நஞ்சுபரிச்சாங்கிழங்கும், வெள்ளுள்ளியும், வசம்பும், நல்லெண்ணையில் ஆக்கிக்கொடுக்கவும் எலிகடி தீரும்.

ஈயக்கொழுந்து நல்லெண்ணையில் கூடவடிச்சு உள்ளுக்கு சாப்பிட்டு மேலுக்குத்தடவவும் தீரும்.

கல்லு நீர்த்தாரையில் வந்து அடைத்தால் அச்சுகத்துக்கு மருந்து.

செவ்வீர் முள்ளிவேர் பிடிங்கிவந்து வாயில் அடக்கிக்கொண்டிருக்கவும். பிள்ளப்பால் வாங்கிவந்து செவ்வளநீர்த் தண்ணியில் கலந்து சாப்பிடவும், இது 5-வேளை சாப்பிடவும். இதற்கு(புளிப்பு அன்னியபதார்த்தம் ஆகாது).

சித்தாமணக்கு எண்ணை ஆழாக்கு தாழம்விழுதுசாரு ஆழாக்கு கூட கொதிக்கவைத்து ஈரவங்காயம் பொடி ஆழாக்கு, கூடப்போட்டு கொதிக்கவைத்து உள்ளுக்கு சாப்பிடவும் தீரும்.

புண் வெளிகாண மருந்து.

ஏர்குணத்துக்கு சூலைபிடுங்குகிறதற்கு.

மயில்துத்தம், பால்துத்தம், துருசுவெள்ளக்குங்கிலியம், ரசம், செம்பருத்தி சாற்றில் முறிச்சு துத்தம்துருசு, அனலில் பொரிச்சு பொடி பண்ணி சித்தாமணக் கெண்ணையில் குழப்பி சீலையில் தடவிப்போட புண் வெளிக்காணும்.

வெள்ளெரிப்பிஞ்சு நாவெசலக்குந்து பிராயும்பால் உள்ளே நிரப்பி வெள்ளப்பூண்டு அரைத்து உள்ளே வைத்து ஒரு எலை கிரககட்டிவைத்து மற்றுநாள் ஒருகாய் உண்ணவும் இப்படி 3-நாளைக்கு உள்ளுக்கு 3-காயும் சாப்பிடவிம்.

வேப்பம்பிசினி பொடிசெய்து நல்லெண்ணையில் கலந்து சாப்பிடவும் வேப்பங்கொழுந்து மிளகு பொடிசெய்து சாப்பிடவும் சூலைநோய் தீரும்.

தீபனத்துக்கு, வெகுபயித்தத்துக்கு, மூலைகள் வாய்விற்கு, மகோதரம் இவைகள் தீரும்.

சர்க்கரைபலம் 8 இதை இளம்வருப்பாய் வருத்து பால் ஆழாக்கு தண்ணி ஆழாக்கு கலந்து சட்டியில்விட்டு இந்த மருந்தை பிட்டு போல் அவித்து ஒரு சட்டியில் போட்டு கிளரி கெச்சக்காய்பிரமாணம் சாப்பிடவும் தீபனம் உண்டாகும்.

தாலிச்சபத்திரி பலம் 1	மிளகுபலம் 1	சுக்கு பலம் 3
திப்பிலி பலம் 4	ஏலம் கால் பலம்	சுருள்பட்டைபலம் $\frac{1}{4}$
சர்க்கரை பலம் 3		

இதுகூட்டி சூர்ணம்பண்ணி திண்ணவும் காலமே கொஞ்சம் சாப்பிடவும் வெகுபைத்தியம் தீரும்.

மூலை-ாய்வுக்கு பஞ்சலவண சூர்ணம்சேர்க்க இந்துப்பு.

சவுச்சலவணம் விடலவணம் காசுலவணம் உப்பு இவை 5ம். பொடி

செய்துவைத்துக்கொண்டு இது விரகடிப்பிரமாணம் தேனில் கொள்ள் வும் பசிஉண்டு செரித்தவை செரிக்கும்,

ஆமைசூலே, வாய்வுசூலேக்கு பிரட்டுகிறது வானீர்கொள்ளுதல் அஸ்தியைப்பற்றியவாய்வு பீலிகை, மகோதர ம்இவைதீரும்.

முறசைவாய்வுக்கு முட்டைத் தைலம்.

கோழிமுட்டை 20 கொண்டுவந்து அதை வேவித்து சட்டியில் போட்டு சிறுக எரியவிட்டு கரண்டிகொண்டுவந்து தொழாவவும் அதன் பிறகு கறுநிறபக்குவத்திலே தைலம்வரும் பெருங்காயம் 8 விராகனிடை அரைத்து அதில்விடவும் இரண்டும் தைலம்வரும் அந்தப்பருவத்தில் தைலத்தில் இருத்துக்கொண்டு வெங்காவளம் பலம் 10 நறுக்கி சீலேயில் கட்டி விளக்கில்பிடித்து பிழிந்துகொள்ளவும் இந்தஇரண்டுவகைத்தைலமும் ஒன்றுகக்கூட்டிக்கொள்ளவும் பச்சை சித்திறமூலம்பட்டை பலம் ½ அரைத்து மறுபடி வேப்பெண்ணெ பலம் 1 அத்துடன் கலந்து குழப்பிக் கொண்டு தைலத்துடன் சேர்த்து கலந்துகொண்டு முதல் நாள் விராகனிடை 1. மருநாள் விராகனிடை 2. பொரிமாவில் நடுவில் உள்ளங் கையில்வைத்து அதிலேவிட்டுக் கலந்து 10-நாள் இரண்டுவேளேயும் சாப்பிடவும். உப்பு, புளிப்பு ஆகாது குளிர்ந்த தண்ணி தொடக்கூடாது. மருபத்தியம் 5-நாள் பிடிக்கவும்.

விசைவயிர்வாதத்துக்கு தைலம் மேலுக்குத்தடவ.

விசைவயிர் வாதத்தைலம், அரிதாரம், மனோசேலே, பச்சைநாபி, இந்துப்புசி சம் நெல்லிக்காய் கெந்தகம் ஜாதிலிங்கம், பாஷாணம் இவைகள் சமன்கூட்டி 5 பலம் எண்ணெயிலாவது நல்லெண்ணெயாவது விளக்கேற்றி தைலம்விழத் தட்டி மேலுக்குப்பூசவும், வாதம் என்னப்பட்டது எல்லாம்தீரும், பஞ்சக்கிருதம்-அபாவைக்கு-பஞ்சக்கிருதம. கவிசுசூலேப் பெருவயிற்றுக்கு பசுவின்பால், சாணம்சாறு, கோமியம், நெய் இவை சமன்கொண்டு இதுக்கு மருந்து, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கோஷ்டம், சிறிகைவேர், காக்கணம்வேர், பெருங்காயம்சார், வேலேவேர், ஓமம், இந்துப்பு, கடுகு, ஒவ்வொன்றும் ½ கழிஞ்சு இஞ்சி சாற்றிலரைத்துக் கழித்து ஞழிநெய்புமாகொட்டி காய்ச்சி பதத்தில் வடித்து நாள் 1 க்கு 2 காசிடைகொள்ளவும் இதுக்குத் தீரும் நோய் பெரும்வயிறு, வெட்டுப்பாவை, கவிசுசூலே, வாய்வு இவையெல்லாம் தீரும்.

கழல்வாதத்துக்கு மருந்து.

நொச்சிலைசாறுபடி 1 வேலைக்கிழங்கு, எலுமிச்சங்காயளவு,கடலைப் பருப்பு, நேர்வாளம் சார்புடம்போட்ட பருப்பும், கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும், ஆமணக்கெண்ணை என்னை காயச்சே போட்டுமூணுகொதியிட்டபிறகு, வெள்ளுள்ளி ஒருபிடி அரிஞ்சிட்டுமூன்று கொதியானபிறகு இறக்கவும் நாளொன்றுக்கு முக்கால் கழிஞ்சு பிரமாணம் கொள்ளவும். அடிவயிற்றிலும் பூசவும் காரம் புளிப்பு தவிரவும் 11-நாள் சாப்பிடவும் கோழிமுட்டை கோழிக்கறிவெள்ளாட்டு உப்புகண்டம்முருங்கக்காய் கூட்டவும்.

அஷ்டச்சூரணம் செய்யுமுறை.

செரியாததற்கும், ஜீரணமாகாததற்கும், உட்காய்ச்சலுக்கு அஷ்டசூர்ணம், செரியாததற்கு, கழல் வாதத்திற்கு சுண்டவேர் புன்னைக்காயளவு அரைத்து பசுவின் பாலில் கொடுக்கவும், கழுதை லத்தியும், நொச்சிலியும், சிறு நீரில் வார்த்துக்கட்டவும், சுக்குத்திப்பிலி, மிளகு, சீரகம், கருஞ்சீரகம், ஓமம் இந்துப்பு பலம் $\frac{1}{4}$ பெருங்காயம் பலம் $\frac{1}{4}$ மற்றதினுசுவகைக்கு பவம் 1 இவை யெல்லாம் பொன் வரல்ாய் வருத்து பொடி செய்து இரண்டுவேளையும் வென்னீரில் சாக்பிடவும், குணமாம் ஜீரணமாகும், செரிக்தம், உள் காயச்சலுக்கு தண்ணீர் மிட்டாங் கிழங்கு, அமுர்த வெள்ளிக்கிழங்கு பலம் 5, ஏலம் பலம் $\frac{1}{2}$ லவங்கம் பலம் $\frac{1}{4}$, ஜாதிக்காய் பலம் $\frac{1}{4}$ ஜாபத்திரி பலம் 4, நல்ல சீரகம் பலம் 1, நெய் பலம், 10 சர்க்கரை பலம் 5, எல்லாம் கூட்டி வடித்து நெய்பண்ணி குடுக்கவும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

தேள்கொட்டினுல் உள்ளுக்குக்கொடுக்கும் மருந்து.

கொடிக்கள்ளி அதாவது கொம்புக்கள்ளியைக்கொண்டுவந்து ரசம் பிழிந்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும், இரண்டு கரசி எடை கொடுக்கயும், கொட்டின வாயில் ருதத்திர ஜடை என்கிற திருனூத்துப் பச்சிலையை, கொட்டிய வாயில் தேய்க்கவும்.

எலிகடிக்கு, நாய்கடிக்கு சுருட்டை நண்டுத்துறக்காய் இதுகளுக்கு மருந்து.

சடபில்லை பூண்டைசமூலம் இடித்து, அசல் ரசமாய்க் கொடுக்கவும் ரசம் வராவிட்டால் முலைப்பால்விட்டு இடித்து ரசம் உள்ளுக்கு கொடுக்கவும், கடுமையான பத்தியாயம் 3 நாளைக்கு இது வெரிகொண்ட நாய் கடித்தால் குடிக்கத் தீரும்.

எலி கடிக்கு தும்பை பூண்டை சமூலம் கொண்டுவந்து வேறை, நீக்கிவிட்டு இடித்து அசல் ரசமாப் உள்ளுக்கு இரண்டு காசி எடை குடுக்கவும் கடும்பத்தியம்.

தும்பை ரசத்தை நல்லெண்ணையில் இரண்டு காசு இடை ரசம் கலந்து குடுக்கவும் உள்ளுக்கு (கடும்பத்தியம்).

அசல்ரசமும் 2 காசிடை கொடுக்கவும் கடும்பத்தியம் மாவுசாதம் உப்பில்லாமல் சாப்பிடவும். மிளகாய்சுட்டு கடித்துக்கொள்ளலாம் எலி கடியினால் இறப்பு இருந்தாலும் சண்டைபோட்டு கடித்தாலும், சுருட்டை முதலானதுக்கும் குடுக்கவும். நாய்கடித்தால்கூட குடுக்கலாம்.

பஞ்சதீபனத்து லேகியம்.

இஞ்சிசாறுபடி 3 பழுவெல்லம்படி 1 கொம்மட்டி மாதளம் பழம் சாறுபடி ½ ஏல, லவங்கம், லவங்கப்பத்திரி சுக்கு மிளகு திப்பிலிகடுக்கரய், தானிக்காய், நெல்லிப்பருப்பு வாய்விளங்கப், கொடிவேலி, செவ்வியம், சித்ரத்தை இது வகைக்குபலம் ¼ சூரணம்பண்ணி பாகம்பண்ணி உள்ளுக்கு சாப்பிடவும் தீபனம் உண்டாகும்.

சுவாசகாசத்துக்கு லேகியம்.

கருசிலாங்கன்னி சாறுபடி 2 சட்டியிலேவார்த்து முக்கால் பொங்கும் தன்னிலும் காய்ச்சி மிளகுபழுப்பாகவருத்து காய்ஞ்சத்துக்குள்ளே போட்டு கண்டங்கத்திரிவேர் சூர்ணம் பலம 2 ஆடாதோடையிலை ரசம் பலம் 1 பசுவின்நெய் ஆழாக்கு பனவெல்லம் பலம்3 திப்பிலிபொடிபலம்¼ எல்லாம் கூட்டிக்கலந்து மெழுகுபதமாகி திண்ணவும் நெல்லிக்காய் பிரமாணம் சாப்பிடவும்.

பித்தத்துக்கு தைலம்.

குஜலஎண்ணை வீசை 1 எலிமிச்சம்பழம் 50 கொடி எலிமிச்சம் பழம் 10 கெடாரம்பழம் நார்த்தம்பழம் சர்க்கரைபலம் 5 வல்லாறிலை, பிறமியிலை பொன்னாங்கண்ணிபிலை, ~~முசுமுசுக்கையிலை, வெட்டிவேர்.~~ சந்தணக்கட்டை, பொடுதலையிலை, நெரிஞ்சல் புளியரை, எளநீர் பசுவின் பால், சுக்குத்திப்பிலி மிளகு கடுக்கரய் அதிமதுரம், கொத்தமல்லி அக்ராகாரம் கோஷ்டம் லவங்கம் இதுகளில் கடைச்சரக்கை பொடிபண்ணி என்னையிலும்போடவும் இலைகள் யாவத்தும் ரசம் எரக்கிக்கொண்டு எண்ணையில்போட்டு காய்ச்சிவரும்போது சந்தனக்கட்டை தூளையும் 15 கடைச் சரக்குகளையும் போட்டுக்காய்ச்சி இறக்கிக்கொள்ளவும் 4 நாள் ஒருமண்டலம்தேய்த்து முழிகிவர பித்தம் நிவர்த்தியாகும். பத்தியமில்லை தேகத்திற்கும் சவுக்கியம் உண்டாகும், கைகண்ட அவுடதம்.

தீபனத்திற்கு நெய்க்கிருதம்.

எவாசாரம் பலம் 1, திப்பிலிபலம் 1, கொடிவேடிபலம் 1, திப்பிலி மூலம்பலம் 1, செவ்வியம்பலம் 1, இது சூர்ணம்பண்ணி நெய்படி 2, பசுவின்பால்விட்டு சிறுநகருக்கி நெய்யில்வருத்து சூர்ணம்பண்ணி கலந்துகொண்டு வெருகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடவும் காலேமாலே ஆக இரண்டு வேளையும் சாப்பிடவும் இதற்கு தீரும் நோய்கள் வாதபயித்திய சுரம் ஆம்பலப்பயித்தியம் இது தீபனம் உண்டாகும்.

சர்வமேகத்துக்குச் சூர்ணம்.

ஆவாரைவிரை நிலாவிரை நீர்முள்ளிவிரை, சமமாய்ப்பொடிசெய்து தேனில் கொடுக்க வெறுகடிப்பிரமாணம் கொடுக்க இருவகை மேகங்கள் தீரும்.

கூழ்பாண்ட லேகியம்.

கல்யாணப்பூசினிக்காய் 30 நருக்கி உலர்த்தி நெய்யில் வருத்து இடித்து இருநாழிப்பொடிக்கு இருநாழி வெல்லம் பொடிசெய்துகலந்து தீயாமல் துழாவி குழம்பாக்கி மிளகு, சீரகம், திப்பிலி, ஏலம், லவங்கம் வகைக்குபலம் 1 பொடிசெய்துபோட்டு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சிறுகாலே வெறுகடிப்பிரமாணம் கொள்ளவும் பாலர், விருத்தர்கள் காஷம் போல் உலர்ந்தவருக்கு, வாயிலுதிரம் போவார்க்கு, சகலமும் குணமாம் இரண்டுவேளையும் சாப்பிடவும்.

பரங்கிச்சக்கைபலம் 4, பசுவின்பாலில் ஊரவைத்து மற்றுநாள்பால் வார்த்தரைத்து, சட்டியிலேபோட்டு சீரகம் பலம் 1, பொடிசெய்து போட்டு சர்க்கரைபலம் 1 கூடப்போட்டு பால்விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி, நெய் ஆழாக்குவிட்டு அதை லேகியமாக்கி அதைச் சாப்பிடவும் உடம்பு பெருகும்.

பயித்திய வாய்வுக்கு மேலுக்கு தைலம்.

[illegible]டசாறு நாழி, சுக்குத்திப்பிலி, மிளகு, ஓமம். கடுகு, வெந்தயம், வெள்ளுள்ளி, வாய்விளங்கம், கற்கடசிங்கி, ஸ்காந்தம். பெருங்காயம், வெண்காரம், இந்துப்பு, வளையலுப்பு, வெடியுப்பு, எவாச்சாரம், சீனிக்காரம், கல்லுப்பு, ஒவ்வொருகழஞ்சி 1 விகிதம் பொன்னிறமாய் வருத்து பொடிசெய்து அந்த சாற்றிலே போட்டுக் குழப்பி நல்லெண்ணை நாழி ¾ விட்டு எரித்து, களிபோலே இறக்கிக்கொண்டு இரண்டு நேரமும் பாக்களவு கொள்ளவும் கொள்ள பயித்தியவாய்வு நிற்கும்.

எருக்கிலை, கள்ளி, கொடிவேலி, செங்கொடி, நொச்சில், பிளியிலை, காட்டுவாழையிலை ரசம்பலம் கழுகு உள்ளி, வசம்பு, அறத்தை, பூதக்கறப்பான் இவை நல்லெண்ணைபலம் 2, கூட்டி அரைத்துக்கரைத்து 2-நாள் காய்ச்சி 3-நாள்வடித்து உடலில் பூச 80 வாதமும் தீரும். அதாவது எவ்விதமான வாய்வும் தீரும்.

சன்னிக்குத் தைலம்.

வேப்பிலைச்சாறுபடி ½ வெள்ளை சாறுவளைசாறுபடி ½ வேங்காவளி பலம் ¼ நல்லெண்ணைவீசை ¾ எரிச்சி முழுகவும் மேற்படி சன்னிதீரும் பேப்பீர்க்கன்வேர் 2-பங்கு, ஊமத்தைவேர் 1-பங்கு உள்ளி வசம்பு நல்லெண்ணைவீசை ¾ லில் கொதிப்பித்து விடவும் 13-விதமான சன்னியும் தீரும்.

சன்னியினுல் கைகாள் முடங்கல் தீரும்.

சன்னியில் கைகால் முடங்கினது ஆபிலப்பட்டைகுழல் ஆதண்டப்பட்டை, மிளகறணைப்பட்டை சிறுசருதிக்கிழங்கு, கொடிவேலிப் பட்டை, ஆடுதின்னுப்பாளை, எருக்கன்வேர்ப்பட்டை, சதுரக்கள்ளிவேர் பட்டை இந்த 8-வகைப்பட்டையும் வகைக்கு பலம் 1 வெள்ளாட்டுப் பாலிலே அரைத்து 20 கோழிமுட்டை வேகவைத்து கருவாங்கி, எருக்கம்பால், கள்ளிப்பால், பசுவின்நெய், புன்னைஎண்ணை நல்லெண்ணை இந்த 5 சரி கூட்டிக்காயவைத்து அறைத்து மருந்தைக்கலந்து கோழிமுட்டைத்தைலம் கூட மேற்றவிட்டு, எரித்துவடித்துவிட்டு உள்ளி வசம்பு கலந்து எறித்து உச்சந்தலை காசிடை உள்ளுக்கு காசிடை மேலுக்குமிட இப்படியே மாருமல் தடவவும்.

மேகத்துக்கெண்ணை.

சித்தாமணக்கெண்ணை பலம் 10 வில்வப்பழம் 3 ஜாதிக்காயபலம் ¼ ஜாதிபத்திரி பலம் ¼ லவங்கம் பலம் ¼ ஏலக்சாய் பலம் ¼ கற்கண்டுபலம் 5 கசகசாபலம் ½ இதுகளை வருத்துப் பொடிபண்ணி அதை எண்ணையில் போட்டு சாப்பிடவும் இதுகளுக்கு தீரும் வியாதி மேகங்கள் முதலானதும் தீரும்.

வெள்ளைநிற்கும். சுவாசகாசம்போம்.

சுவாசகாசம்.

சுவாசம், உள்பித்தசுவாசம், வாதசுவாசம், இரும்பலுக்கு சூர்ணம். திப்பிலிபலம் 4 ஒரு சட்டியில் ஆடாதோடையின் இலையை எடுத்து மேலும் கீழும்வைத்து நடுவேதிப்பிலியைவைத்து பசும்கோமியம் நாழி வார்த்து சுவறக்காச்சி எடுத்து உலறவைத்து அக்ராகாரம் பலம்1 சுத்தி பண்ணி பொறித்து இதுவெல்லாம் சூரணம்பண்ணி 3 விரல்கொண்டது தேனில் சாப்பிடவும். அன்னியபதார்த்தம் நீக்குக, புளிப்பு தவிற்கவும் இருமல் நிற்கும்.

சுவாசகாசம், உள்பித்த சுவாசகாசத்துக்கு கற்கடசிங்கி பலம் 3 கண்டங்கத்திரிவேர்பலம் 3 சிறுதேக்குபலம் 1 சடாமஞ்சிபலம் 1 இந்துப்புபலம் இவைகளை பொன்வறலாய்வறுத்து பொடிசெய்துநித்தியம் ஒரு கட்டிபிரமாணம் தேனில் கொள்ளவும். சுவாசகாசத்துக்கு மிளகு கருவிலாங்கண்ணி, சங்குநீறு, பேரீஞ்சல், ஆடாதோடை தொக்கு சிறு தேக்கு திப்பிலி அறைத்து சூரணம்செய்து வெறுகடிப்பிரமாணம் தேனில் கொள்ளவும்.

இரும்பலுக்கு நெய்க்கிருதம்,

கையாந்தகரை, ஆடாதோடை சிலந்தி சிறுவழிதியிலை சிறுகுறட்டை இவைசாறுபலம் 2 நெய் ஊமத்தம் காசுபற்பாடகம், பேய்ப்புடல் சந்தனம் எலாமிச்சும் மத்தங்காய் புல்லரிசி அரத்தை சுக்கு சிறுதேக்கு எவாச்சாரம் இந்துப்பு வகைக்குபலம் ¼ வெள்ளாட்டுபாலில் அறைத்து நெய்ரசத்துடன் காய்ச்சி பதமாய் வடித்து சாப்பிடவும் இரும்பல் வரண்ட இரும்பல் நெஞ்சிற்கட்டு உடம்பு இளைத்தல் இவை தீரும்.

அமுருதாதி தைலம்.

வெள்ளைப்பாதிரிவேர் பலம் 8 நெலப்பனைங்கிழங்கு பலம் 8 தண்ணீர் மிட்டாங்கிழங்கு பலம் 8 யிலாமிச்சான்வேற்பலம் 8 நெலாவறை பலம் 8 அமுக்கிராங்கிழங்கு பலம் 8 முசுமுசுக்கையின்வேர் பலம் 8 பொன்னுங்கண்ணியிலை, மூக்கரட்டை, கரந்தை தூதுவளை, காட்டுமுருக்கன்பட்டை பலம் 8 அருகன்வேர் பலம் 8 மாவலிங்கபட்டை பலம் 8 இதுகள் கஷாயம்வைத்து 8ல் ஒருபாகம் இருத்துக்கொண்டு இதுக்கு நல்லெண்ணை வீசை 1 எலிமிச்சம்பழம் 10 கசப்பு நாரத்தம்பழம் 10 கொடிமாதளம்பழம் 10 முத்து பலம் 4 ஆமணக்குமுத்து பலம் 4 வேப்பன்முத்து பலம் 4 மிளகு பலம் 4 நன்னாரிவேர் பலம் 4 கொம்பரக்குபலம் 8 நெல்லிபருப்பு பலம் 8½ புளிப்பு மாதளம்,

பழம் 2 அதிமதுரம் பலம் 2. அதிவிடயம்பலம் 1 கார்போக அரிசி பலம் 2 • சிறுநாகல்பூபலம் 2 கோஷ்டம் பலம் ½ ஹரிசந்தனக்கட்டை பலம் 8 சீரகம்பலம் 4 கருஞ்சீரகம் பலம் 4 ஏலம் பலம் 2 சன்னலவங் கப்பட்டை பலம் 1 பச்சியக்கிச்சிலிக்கிழங்கு பலம் 1 கஸ்தூரிமஞ்சள் பலம் 1 சடாமஞ்சிபலம் 1 கோறக்கிழங்குபலம் 1 பொன்னாங்கணி இலை பசும்பால்படி 1½ கஸ்தூரிவிராகனிடை குங்குமப்பூ விராகனிடை 1 கோரோஜனம் விராகனிடை 1 பச்சக்கற்பூரம் விருகனிடை 2 இவைகளை நிழலில் உலர்த்தி வஸ்திரகாயம்செய்து நல்லெண்ணை 1 வீசையில் இந்ததுள் யாவற்றையும் போட்டு கொதிக்கக்காய்ச்சி இறக்கி வடிகட்டி பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

பித்தவாய்விற்கு மருந்து.

சுக்கு-மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தானிக்காய் கரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் தனியா நன்னாரிவேர் கருஞ்சீரகம் சீரகம் லவங்கம் லவங்கப்பட்டை லவுங்கப்பத்திரி ஏலக்காய் அரிசி வகைக்குதோலா 2 இதுகளை காயவைத்து இடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து காலைமாலை திரிகடுகு பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர சகலவித பித்தவாய்வும் உடனே நிவர்த்திபாக்கும். (இச்சாபத்தியம்.)

அரையாப்புகட்டி கரைவதற்கு மருந்து.

அரைபடிஜலத்தில் 3-விராகனிடை நவாச்சாரத்தை கரைத்து அதில் துணியை நனைத்து கட்டியின்மேல்போட்டு நனைத்துக்கொண்டு வர 2-3 நாளில் கட்டிக் கரைந்துவிடும்.

வேறு முறை.

வெங்காயம் வெள்ளுள்ளி அமுக்கராங்கிழங்கு இவை சமனெடையாக அரைத்துப்போடவும்.

மற்றொருமுறை

விராலி இலை பத்திராட்சிஇலைபுகையிலை இவை சமனாய் சேர்த்தரைத்து போடவும் கரையும்.

வேறு விதம்.

வெள்ளைப்பூண்டு எருக்கன்பிஞ்சு ஓர் நிறையாய் உமிக்காந்தலில் வேகவைத்து அரைத்துப்போட கட்டிகரையும்.

மற்ருெரு முறை.

சித்திரமூலம் வேரை எலுமிச்சம்பழம் ரசம்விட்டரைத்துப் பூசி னலும் சரி அல்லது பச்சைசித்திரமூலம் வேர்ப்பட்டையை சாதத்துட னரைத்து துணிமேல் தடவி கட்டிமேல்வைத்து கட்டி அரைமணிநேரம் வைத்திருந்து பிறகு எடுத்துவிடவும்.

சுகபேதி மருந்து.

வெங்காரம்பலம் $\frac{1}{4}$ வசம்புபலம் $\frac{1}{4}$ ஓமம்பலம் $\frac{1}{2}$ கடுகுரோகணி பலம் $\frac{1}{2}$ இந்துப்புபலம் $\frac{1}{2}$ நேர்வாளம்பலம் $\frac{1}{2}$ பனவெட்டுபலம் 5 சீரகம் பலம் $\frac{1}{2}$ இதுகளைவருத்து பொடிபண்ணிக்கொண்டு தேங்காயில் போட்டு புடம்யிட்டு எடுத்துக்கொண்டு கலுவத்தில் அரைத்துவைத்துக்கொண்டு இது பேதிக்கு கொடுக்கவும், இது சாந்தமாய் பேதியாகும் ராத்திரிக்கு சுக்குகியாழம் சாப்பிடவேண்டியது.

அஸ்த்தி சுரத்திற்கெண்ணை.

ஆமணக்கு எண்ணை வீசை 1
ஏளநீர்படி $\frac{1}{2}$
கரிச்சனுங்கன்னி சேர் $\frac{1}{2}$
வெட்பாலைவேர்பலம் 5
வெள்ளறுகுசேர் $\frac{1}{2}$
கீழாநெல்லி ரசம் சேர் $\frac{1}{2}$
சங்கன்குப்பியிலைரசம் சேர் $\frac{1}{2}$
முந்திரிப்பழம்ரசம் பலம் 2
குங்குமப்பூவிராகனிடை $\frac{1}{2}$
பரங்கிச்சக்கை பலம் 2
தேத்தாங்கொட்டை பலம் 1
வெங்காயம் பலம் 3
சர்க்கரைப் பலம் 5
வெற்றிலை பலம் 2
பசுவின்பால் படி 1
பொன்னுங்கண்ணிரசம் சேர் 1
நிலாவரைபலம் 1
சங்கன்பட்டை பலம் 5
ஆடுதின்னுபாளைரசம் சேர் $\frac{1}{2}$
வேப்பன்பட்டை பலம் 4
சாறுவேளைவேர்பலம் 5
ஜாதிக்காய் பலம் $\frac{1}{2}$
கோரோஜனம் விராகனிடை $\frac{1}{2}$
பசுவின்நெய் பலம் $2\frac{1}{4}$
கடுகரோகணி பலம் 1
கடுக்காய் பலம் 2
கரந்தைரசம் பலம் 3

கடைமருந்து வேர்பட்டை இதுகள் நிழலில்உலர்த்தி இவைகளை வஸ்திரகாயம்செய்து மேற்படி எண்ணையில்போட்டு சிறுதீயாய் காய்ச்சி வடிகட்டி பத்திரப்படுத்திவைத்துக்கொண்டு காலை ஒரு உச்சிக்கரண்டி சாப்பிட்டால் 5-6 தடவை நன்ருய் சீதக்கட்டுஅற பேதியாகும் மறுபடியும் 5-வருஷம் அவுஷதமே மனுஷாளுக்குத் தேவையில்லை அப்படி அதிகமாய் பேதியானுல் மோர்சாதம் சாப்பிட்டால் பேதிநின்று விடும்.

சீந்தல்கொடிவீசை 1	நிலப்பனங் கிழங்கு வீசை 1
கீழானெல்லி வீசை ½	நெல்லிவேர் வீசை 1
பாதிரிவேர் வீசை ½	முகழம்வேர் வீசை ½
வில்வவேர் வீசை ½	வெட்டிவேர் வீசை ½

இதுரசம் முசுமுசுக்கை, கரிச்சனுங்கண்ணி பொன்னுங்கண்ணி செருப்படை- கம்மாருவெற்றிலை நெயிசட்டிபூண்டு தினுசுகளுக்கு ரசம் சேர் 1 கியாழம் அல்லிக்கிளங்கு, ஆம்பல்கிழங்கு, நெகல்கிழங்கு, கொட்டிகிழங்கு இலுப்பன்பட்டை வீசை ½ வில்வப்பழம் இலுப்பபூ சந்தனக்கட்டை, தினுசுக்கு பலம் 5

கெந்தகரசாயணம் பண்ணும்பொடி.

சங்கன்யிலை ரசம்படி 1
உத்தாமணி ரசம் படி 1
கெந்தகம் சேர் 1

இந்தரசத்தை சட்டியில் தளும்பவிட்டு கெந்தகத்தைப் பொடி செய்து அந்த ரசத்தில் போட்டு சுண்டுவிரல் பெருமன் திரிதிரிச்சு சட்டிஓரத்தில் பாதிநனையும்படியாய்வைத்து மறுபாதியை வெளியில் நீட்டி வைச்சு அதற்கு சரியாய் கீழ்பீங்கான்வைத்து சூரியபுடம் வைத்தால் அதில் கெந்தகசத்து விழும்.

இறத்தக்கழிச்சல் சீதக்கட்டு வயறு கடுப்பு இவைகளுக்கு மருந்து.

சுக்கு ¼	நறுக்குமூலம் ¼
திம்பிலி பலம் ⅛	ஜாதிக்காய்விராகனிடை ½
லவங்கப்பட்டை விராகனிடை 1	ஜாதிபத்திரி விராகனிடை ½
கறுஞ்சீரகம் விராகனிடை 1	முளகு விராகனிடை 1
ஏலம் விராகனிடை ½	ஓமம் விராகனிடை 1

இம் மருந்துகளை யெல்லாம் பொடிசெய்துக் கொண்டு. மாதளங்காயைக் கொண்டுவந்து உள்விரையை வாங்கிப்போட்டு அந்தக் காயில்கண்டமருந் தெல்லாம் அடைத்து மாதளங் காய்த் தோலாலே மூடிசீலைமண் செய்து மேலே சாணியைத் தடவி புடம்போட்டு அந்தசாணிச் சீலையை வாங்கிப் போட்டு காயை எடுத்துக் கொண்டு அத்திப்பட்டை ஆலம்பட்டைஒதியன் பட்டை கருவேல் பட்டை எலவன் பட்டை இத்தப்பட்டைகள் தினுசு 1-க்கு பலம் 5, கொண்டு வந்து இடித்து ஒருபானையில்

போட்டு குருணித் தண்ணீர் வார்த்து காய்ச்சி நாழித் தண்ணீர் இருக்க எறக்கிக் கொண்டு அந்தத்தண்ணியில் புடம் போட்டு இருக்கிற காயை அரைத்து அரசன் இலையில் வைத்து கீழும் மேலும் இலையை வைத்து சட்டியைக் காயவைத்து அதிலே புடம் போட்டு அந்தத் தண்ணீர் வார்த்து அரைத்து எதிர் மயிந்து புடம் வைத்து அரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் மாத்திரைப் பண்ணிநிழலில் உலறவைத்துக் கொண்டு காலமே எருமைத் தயிர்படி 1 ல் கலந்து சாப்பிடவும் சாயந்திரம் $\frac{1}{2}$ பலம் சர்க்கரையில் வேளைக்கு ஒருஉண்டை சாப்பிடவும் இந்தமருந்து கைகண்ட அவுஷதம்.

கொருக்குமேல் பூசு மருந்து செய்யும் முறை.

லிங்கம் பலம் $\frac{1}{4}$ பூரம் கால் பலம் முதார்சிங் பலம் $\frac{1}{4}$

இந்த மூன்று தினுசுகளேயும் மைபோல் பொடிசெய்துக்கொன்டு படிகாரத்தை நெருப்பில்போட்டு பொங்கி தாணப்பூர்த்தபின்பு படிகாரத்தை தூள்செய்து மேற்கண்ட மூன்றுதினுசுகளின் தூளுடன் $\frac{1}{2}$-பாகம் படிகாரத்தூள்போட்டு அதை கலந்து பசும்வெண்ணெயில் மெழுகு போல் குழைத்து கரண்டியில்வழித்து ஒரு டப்பியில் வைத்துக்கொண்டு அதின்பிறகு கடுக்காய், காசிக்கட்டியும் ஒன்ருய் இடித்து தண்ணீருடன் கலந்து அதை காச்சி ஆரினபின் மேற்கண்ட ரிணத்தை சுத்திசெய்தான பிறகு மெல்லியதுணியில் மேற்கண்ட ரிணத்தை தண்ணீரில்லாமல்ஒத்தி விட்டு மேற்கண்ட மருந்துகளே மேற்கண்ட ரிணங்களின்மேல் பூசவும் மூன்றுதினத்தில் ரிணங்கள் ஆரிவிடும்.

மற்றெருவகை-

மேற்கண்ட மருந்துகளே தீருதமேகரிணங்களும் ஆணச்சிரங்குகளும் வெடிப்புண் இவைகள் தீரும் நமது குடும்பதோஷன் இதுவே.

தீராத நவமூலத்திற்கு மருந்துசெய்யும் வகை.

காருக்கருணை	1-வீசை
மிளகுத்தூள்	1-பலம்
பசும்பால்	$\frac{1}{4}$-படி

இவைகளேக் கொண்டுவக்து காருக்கருணையை பில்லை பில்லையாய் அருத்து வெய்யலில் ஒரு மணையின்மேல்வைத்து உலர்த்தவும் பிறகு பாலில் கொஞ்சம் கருணைக்கிழங்கு பில்லையைபோட்டு கொதிக்கவைத்து

அதின்பிறகு மிளகுத்தூள் கொஞ்சம் தூவி பிரதிகாலையில் சாப்பிட்டுவர தீருத நவமூலங்களும் சூரியனைக்கண்ட பனிபோல் நீங்கும் இது நமக்கு முக்கியமான அவிடதம் இதையாவரும் செய்க.

தீருதமேகத்திற்கு தூதுவேளை சூரணம்செய்யும் முறை.

தூதுவேளை சமூலங் கொண்டுவந்து உலர்த்தியபிறகு அதை யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து மூன்றில் ஒருபங்கு சீனிசர்க்கரைக் கலந்து காலைமாலை இரண்டுவேளையும் சாப்பிட்டுவர மேகம் 21-ம் தீரும் வாயுவிற்கும் சாப்பிடலாம்.

தீராதமேக சூாத்திற்கு பித்தகியாழம் செய்யும் வகை.

பேப்புடலை தணியா சுக்கு சீரகம் சமனிடை 1-படி ஜலம் விட்டு ½ படியாக சுண்டக்காய்ச்சி வேளைக்கு ¼ படி சாப்பிடத் தீரும்.

வேறு வகை.

முத்தினவேப்பிலை 1-பிடி வசம்புபலம் ½ சீரகம்பலம் கால்பலம் வேப்பிலையும் வசம்பும் காந்த வருத்து சீரகம் வெடிக்கவிட்டு 1-படிஜலம் விட்டுஒருசட்டியில் ¼ படியாக சுண்டக்காய்ச்சி கீழே இரக்கிவைத்து 3 வேளை உள்ளுக்குக்கொடுக்க தீரும்.

பித்தத்திற்கு கியாழம் செய்யும்முறை.

மிளகு	½-பலம்
திப்பிலே	½-பலம்
சுக்கு	கால்-பலம்

நாயுருவு மயிலிரகுகொஞ்சம் பட்டுச்சீலை இவைகளை ஒன்றாய் இடித்து அரைபடிஜலம்விட்டு நன்றாய் கொதிக்கவைத்து கால்படியாக சுண்டவைத்து இறக்கி காலைமாலை குடிக்க நாக்கில் தண்ணீர் சுரபபு பிததவரட்சி நாக்குத்துவளல் தண்ணீர்தாகம் இவைகள் தீரும்.

தாதுபுஷ்டிலேகியம் செய்யும் வகை-

கசகசா	பலம் 1	சாரப்பருப்பு	பலம் 1
பருத்திவிதை	,,	சில்கூஜாபருப்பு	,,
பாதம்பருப்பு	,,	பிஸ்தாபருப்பு	,,
அக்ரோட்பருப்பு	,,	எள்ளு	,,

மஞ்சள் முள்ளங்கி விதை பலம் 1
முருங்கவிதைப் பருப்பு ,,
கார்சோணி விதை ,,
நாயுருவி விதை ,,
ஆவார விதை ,,
வெட்பாலை அரிசி ,,
கோதுமை நொய் ,,
வெங்காய விதை ,,
சந்தன விதை ,,

இவை வகை 1-க்கு பலம் ஒன்றாக $1\frac{1}{2}$-யாக சந்ராஷ்டம், பூமிசர்க்கரைகிழங்கு, மஹேமனேசுபேத், பஹமநீஸசுருஃ தூதரிசுபேத், தூதரி சுருஃ ஸாலாமிஸிரி இவைகளின்தூள்வகை 1-க்கு தூலாம் 1 சீனிசர்க்கரை பலம் 20 தேன்பலம் 5.

இவைகளை காயவைத்து பருப்புகளையும் வித்துகளையும் மேல்தோல்களை உடைத்து தனித்தனியாக கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு மெழுகுபோல் அரைத்து சீலையினால் வடிக்கட்டி திப்பிநிற்காமல் செய்து இவ்விதம் அரைத்ததையெல்லாம் ஒன்றாய்கூட்டி கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு அதில் சர்க்கரையையும் தேனையும்விட்டு அடுப்பிலேற்றி சிறுதீயாக பதமாய் காய்ச்ச நீர் சுண்டியபாகில் சந்ராஷ்டம் முதலிய சூரணங்களை அந்த பாகில்போட்டு கிண்டியவுடன் இரக்கவும் பாகு முறியாதிருக்கவேண்டும்.

பிறகு சற்றுநேரம் பொருத்து இளம்பதமான பிறகு சூடு ஆரின உடன் ஓர் ஜாடியில் இந்த லேகியத்தை கைபோடாமல் ஓர்கரண்டியினால் எடுத்து ஜாடியில் அடக்கம்செய்யவும் காற்றுபோகாமல் மூடிவைக்கவும் பிரதிதினம் காலைமாலை ஒரு கெஜ்ஜக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிடவேண்டியது இதின்குணம் நீர்சுருக்கு நீர்தாரை நீர்கடுப்பு மஞ்சள் காமாலை சோகை பித்தம் இவைகளுக்கும் தாதுபுஷ்டியை உண்டாக்கும் லேகியம் சாப்பிடும்வகை காலையில் கெஜ்ஜக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டு பிறகு காபி ரொட்டி பழம் பிஸ்கத் கோதுமைரொட்டி இவைகளை சாப்பிடவும்மாலையில் போஜனம் செய்தானபின் ஒரு கெஜ்ஜக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டு பால்சாப்பிடவும் பிறகு கொஞ்சம்நேரம்பொருத்து உறங்கவும்மனதிற்கு உற்சாகத்தை உண்டாக்கும் மிகவும் மேலானது.

அகஸ்தியர் ஜீவாமூர்த சாலமிஸ்ரி லேகியம், செய்யும் முறை.

நூற்றாண்டின் வேப்பம் பட்டை	புளியாரை
சீந்தில்கொடி	கட்டுகொடி
செங்கந்தாரி	திரிகடுகு
முருங்கைப்பூ	திரிபலாதி
தூதுளம்பூ	காமப்பூ
சதாவேரிகிழங்கு	மதனப்பூ
நன்னாரிவேர்	ரோஜாப்பூ
நிலபனங்கிழங்கு	குங்குமப்பூ
நெரிஞ்சிமுள்	கரிச்சாலை
வல்லாரை	கண்டங்கத்திரி
	ஆகாசகெருடன்
தண்ணிவிட்டான்	வெப்பாலை
கலப்பூசினி	தேத்தாங்கொட்டை
சந்தனம்	அருகம்வேர்
அகிற்கட்டை	சித்தாமுட்டி
ஏலம்	பூனைகாலிவித்து
இலவங்கபட்டை	பூச்சக்கரகிழங்கு
சோம்பு	ஆனைநெரிஞ்சி
கிராம்பு	முருங்கைபிசினி
அதிமதுரம்	வேலம்பிசினி
காற்போகவித்து	சாலாம்பிசினி
குட்டிவிளான்	பாதாம்பிசினி

இவைகளை இடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து மேல் தோல் நீக்கியதை நீக்கி மற்ற தினுசுகளையும் அதேமாதிரியாக தூள்செய்துக்கொண்டு சாலாம்பிசினி இவைகளை வெய்யலில்நன்றாய் உலர்த்தி இடித்து பஞ்சுபோல் தூள் செய்துக்கொண்டு ஒரு புதிய மண்பாத்திரத்தில் வைத்து இரும்பு அடுப்புவைத்து தீயேற்றி அதின்மேல் ஓர் பாணுவில் அல்லது, கடாய்சட்டியில் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டு அதினுள் வெல்லம் அல்லது நாட்டுச்சர்க்கரை சமையிடையாய்போட்டு பாகு பதமாய் வரும்போது மேற்கண்டதூளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாகபோட்டுக் கிண்டியவுடன் கொஞ்சம் தேன், நெய், பால் இவைகளை கொஞ்சம்விட்டு கிளறி மெழுகு

பதமானவுடன் பாகுமுறியாமல் கீழே இறக்கிவிடவும் சற்று சூடாறின பின் ஓர்பெரிய சீசாவிலாவது அல்லது ஜாடியிலாவது கைபடாமல் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு காலை மாலை சாப்பிடவும்.

இது வாதபித்த சிலேட்டும நாடிகளின் மிகுதல் குறைதலுண்டான பல குற்றங்களை நீங்கி தசநாடிகளை பலப்படுத்தி தளர்ந்த தேகத்தை இறக்கி மெலிந்து ஸ்தூலித்ததேகத்தை சமப்படுத்தி தசவாய்வுகளையும் தத்தம் நிலைபெறுதபடி காத்து நரம்புகளை முறுக்கேற்றி தாதுபலத்தையும் மனோதிடத்தையும் தந்து ஜீரணக்கருவிகளையும் சுவாசக்கருவிகளையும் பலப்படுத்தி இரத்தத்திலுள்ள மாசுக்களையும் துர் நீர்களையும் நீக்கி இளமயிலே தேகம்தளர்ந்து முதுமைபோல தோன்றும் அகால மூப்பையும் தவிர்த்து ஜீவ ஆதாரத்திற்கு ஓர் புதயலைப்போன்ற உயிர்தோழன் ஆனதால் இதை ஆண்பெண் சாப்பிடலாம்.

உபயோகிக்கும் வகை.

சாப்பிடும் விதம்:—காலை மாலை போஜனத்திற்கு முன் ஒரு சுண்டக்காய் பிரமாணம் லேகியம் சாப்பிட்டவுடனே கொஞ்சம் குளிர்ந்த ஜலம் அல்லது காய்ச்சின பாலாகிலும் சாப்பிடவும் முதல்நாள் ஆரம்பத்திலிருந்து 5-நாள் வரையில் ஸ்திரீபத்திய மிருக்கவும் வேறபத்தியம் கிடையாது: ஸ்திரீகளும் சாப்பிடலாம். இதனால் தீரும் வியாதிகளின் விபரம்:—மேகவெட்டை, வெள்ளை, நீர் சுருக்கு, மேககாங்கை, கணச்சூடு, கைகால்அசக்தி, மலச்சிக்கல், பசியில்லாமை, சொர்ப்பனஸ்கலிதம் துரிதஸ்கலிதம், தாது நஷ்டம், நரம்புகளின் தளர்ச்சி, பித்தமயக்கம், சுஸ்தி, சோம்பல், வயிற்றுவலி, வாய் புண், வாய்நாற்றமுள்ளவர்களும், மதுமேகம், நீர் அதிகம், நீர் அடைப்பு, புலால்மேகம், தந்திமேகம், நீர்ரோகம் ரணமேகம், அதிக பித்தத்தினால் கண் கைகால் திரேக எறிவு, நித்திரையில்லாமை, வெட்டச்சூட்டினால் தாதுநீத்து நீரோடுங்கூடி தானுப்போகுதல். கைகால் கணுக்களின் பிடிப்பு, மூலத்தின் கடுப்பு. தினவு, எரிச்சலுள்ளவர்களும் பித்தசோகை, முகவெளுப்பு, மார்நோய், இருமல் ஈளை, மேல்மூச்சு, ஆபாசம், அதிகபலயீனம், கபாலத்தின் கொதிப்பு, ஞாமகசத்தி குறைவு, அதிகவியர்வை, கற்றாழைநாற்றம், ஸ்திரீகளுக்கு உஷ்ணத்தினால் சூதகம் சிக்கல்படும்போது தேகம் பூரித்தல் இளைத்தல் குத்தல், அஜீரணம், சூதகவாய்வு, வயற்றுவலி, கைகால்வலி முதலிய ஸ்திரீகளுக்கும், கணச்சூட்டினால் நாளுக்குநாள் இளைத்துப்போகும் சிறுவர்களுக்கும், அண்டவாய்வு, உஷ்ணவாய்வு, பித்தவாய்வு, தனுர்வாய்வு, ஓடுவாய்வு, சகலவிதவாய்வு தொந்திரவுள்ளவர்களும் உபயோகிக்கலாம்.

சகலரோகத்திற்கும் மேகராஜாங்கத்து யெண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணை மூன்று படியொருபாண்டத்தில் வைத்து சார்வகை சூரிய காந்தி சார்போடுதலைச்சாறும்மாதளம் யிலைச்சாறும்-தேள்- கொடுக்கிலைசாற்றுடன் தும்பைச்சாறுஈரவெங்காயசாறும் தூதுவேளையின் சார்பழம்பாசிச்சாறு பீச்சங்கன்சாறுடனேகீழ்-நெல்லியின் சார்கோவ யிலைச்சாறும் மலைவேம்பிடச் சாறுகுப்பை-மேனியின்சார் முருங்கிலைச்சாறு முடக்கத்தானிலைச்சாறும் நீர் முள்ளிசாருடன் காட்டாமணக்குச்சாறும் கரிச்சாலைச்சாறுடனேபேய் தும்மட்டிக்காய்ச்சார் கத்தாழைச்சார்வில்வயிலைச்சாறு கழுதை லத்தியின்சார் முதல்சொன்ன தெல்லாம் வகைக்கரைப்படியெடுத்து ஒன்றாய் சித்தாமணக்கெண்ணை யிலே வார்த்தபின் அதையெடுத்து வெய்யலில் சூரியபுடம்வைத்து

பிறகு முருங்கை மரத்துப்பட்டை பூவரசம் பட்டை வில்வப்பட்டை நொச்சிபட்டை ஆலன்மரத்துப்பட்டை காட்டு அத்திப்பட்டை கருவேலம்பட்டை புங்கம்மரத்துப்பட்டை எட்டிப்பட்டை சித்தாமுட்டி பேராமுட்டி கத்தாழைசேர்த்து கருமுள்ளி செங்கத்தாழை சிவன்வேம்பு செம்முள்ளி நிலக்கம்பு முக்காவேளை துத்தியிலை நிலாவரையும் அமுக்குறாவே சித்திரைமூலம் முசுமுசுக்கை குப்பை மேனியும் பூமிசக்கரைக் கிழங்கு பட்டை நாயுருவிமுளகரணை ஆகாசத்தாமரையும் வேப்பம்பட்டை செம்பரித்திநிலப்பனைவேர் ஆலம்விழுதுமுனை வெள்ளையெருக்கம் வேர் துளசிவேர் வேப்பின்வேர் இவைவகைக்கும் பலம் விழுக்காடு நிறுத்து இவைகளை ஒன்றாய் இடித்து ஒருபெரிய மண்பாத்திரத்தில் 8 படி ஜலம் விட்டு இந்தமருந்துகளை அதில் கொட்டி அடுப்பில்வைத்து விட்டு புளியன் விறகு தவிரமற்ற எந்தவிறகாகிலும் வைத்து தீமூட்டி மேற்கண்ட 8-படி ஜலத்தை 2-படி கியாழமாக காய்ச்சி யிறக்கவும் பிறகு தெளிவாய் இருத்துக்கொண்டு முன் சூரியபுடம்வைத்திருக்கும் எண்ணையில் பசுவின்கோமியம் 1-படிவார்த்து பிறகு யேலம் அதிமதுரம் திப்பிலி வோமம்பெருங்காயம் ஜாதிக்காய் கடுக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சளதி விடயம் லவுங்க தாளிசப்பத்திரி வெத்திலைக்காய்சிறு தேக்குசுக்கு வசம்பு கடுகுரோகணிகொம்பு ஆனைத்திப்பிலிக்கல்னர் கொத்தமிலி சூரத்துக்கடுக்கா அக்ராகாரம் சடாமாஞ்சி வலம்புரிக்காய் தண்ணிவிட்டான் கிழங்குவெள்ளெருக்கஞ்செடியின்வேர் அடிக்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு நல்ல கெருடனிட்டகிழங்குதேவிக்கிழங்கு தேற்

ரூங்கொட்டை கோஷ்டம் செம்முருங்கைப்பூ வெருக்கம்பூ முருங்கையின் மரத்துப்பூ புங்கம்பூவரசம்பூ மாதளம்பூ செகப்புசப்பாத்திப்பூ நல்ல செண்பகப்பூ தும்பைப்பூ ஆவாரம்பூ நல்லஅகிற்கட்டை சந்தனம் கசகசா சுத்திசெய்த நேர்வாளம் கால்பலம் ஷை சொல்லிவந்ததினுசுகள் வகைக்கும் பலம்வாங்கி அதை ஒன்றாகப்போட்டிடித்து மைபோல் வஸ்திரகாயம்செய்து புங்கம்பாலைவிட்டு சாந்து போலரைத்துக்கொண்டு அரைத்த பின்னிதையெடுத்துமுன்னே யெண்ணைமுதல்சாறுவகை கியாழ மெல்லாம் ஒன்றாகவார்த்திருக்கும் பாண்டத்தில் மருந்தையுமதில் போட்டுயெடுத்துவை யடுப்புமீதில் கொஞ்சம் சிறுதணலாகவே எரித்திடு யிரண்டரைநாழி வரைக்கும் அதைகிளரிக்கொண்டேயிருக்க அடிக்கடி யேமாந்திருக்காமல் மருந்துகள்யெல்லாம் ஒன்றாய் கலந்து மெழுகதுபோல் இருக்கிறபதம்பார்த்து அப்போ வராகனிடைகஸ்தூரியும் பச்சைகற்பூர வராகனிடை இரண்டையும் பொடித்துக் கொண்டுகாய்கிற யெண்ணையிலே போட்டுகலந்திரக்கவும்.

எண்ணை சாப்பிடும் வகை,

எண்ணை சாப்பிடுவதற்கு முன் ஒரு ஸ்நானம் செய்துவிட்டு மருநாள் பேதிக்கு சாப்பிடவும் பிறகு ஒரு சிறு கரண்டிவிதம் 7-நாள் சாப்பிடவும் பத்தியம் கத்திரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு துவரை இதுகள்சேர்த்துக்கொள்ளவும் புளி ஆகாது கடுகு நெல்லெண்ணை இவைகள் ஆகாது நெய்யினால்தாளிதம்செய்யவேணும் முறிப்பான பதார்த்தங்களும் சேர்த்துக்கொள்ளக்கூடாது பூசனிக்காய் கொள்ளு மொச்சை பச்சைப்பயர் புளி இவைகள் ஆகாது மீன் கருவாடு இதுகளும் கூடாது வெள்ளாட்டுக்கறி தேவையானால் சேர்த்துக்கொள்ளவும் கடும்பத்தியம் இருக்க வேணும், எண்ணைகளைகுடித்த பிரகு 8-நாள் காலையில் மருபத்தியம் இருக்கவேண்டும். அன்றிரவு பகல்முழுதும் தண்ணியுஞ்சாதம் சாப்பிடவும் மருநாள் ஓமம் அரைத்து ஸ்நாநம் செய்யவும்.

தீரும் வியாதிகள்.

கெட்டமுகஜன்னி சுகஜன்னி ஜுரம் அஸ்திசுரம் ஆகாதகுலைநோய் தலைநோயும் பித்தயெரிச்சல் போகாத வெள்ளைகொறுக்கு மேகரணம் உடல்மேல்வரும் படை சொறி சிறங்கு ஒருதலைநோய் புறங்கழுத்து கைகால் ஓய்வு சோம்பல் திமிர்வாய்வு காமாலை சோகை விஷக்கடி வயற்றில் கிறிமி அபானவாய்வு மூலைச்சூடு இவைகள் நோய்களெல்லாம் சூரியனைக்கண்டபனிபோல் நீங்கிவிடும்.

வேறொரு முறை.

மேற்கண்ட எண்ணெயில் தங்கி இருக்கும் திப்பி அதாவது (அடி மருந்து) தங்கியதை வேறேயெடுத்து வெள்ளெண்ணையை விட்டு குழம்பாகக்கலந்துக்கொண்டு சொரி சிரங்கு படை மேகச்சூடு உள்ள வர்களுக்கும் குழந்தைகளுக்கும் கண்ணுக்கு காட்டாமல் சிரசுமுதல் கால்வரையில் திரேகமெல்லாம்பூசி நாலு ஜாமம் ஊறவைத்து வாரத்துக் கிரண்டுவிசை ஸ்நானம்செய்வித்தால் மேகச்சூடு கண்ணெரிச்சலெல்லாந் தீரும்.

வெள்ளைக்குச் சூரணம்.

சந்தனம் அகிற்கட்டை ஏலம் லவுங்கப்பட்டை கிரும்பு சோம்பு அதிமதுரம் வால்மிளகு வெட்பாலை தேற்றான்வித்து அருகம் வேர் சிற்றா முட்டி மாசிக்காய் மூங்கில் உப்பு வெள்ளைகுங்கிலியம் இவைகள் வகை க்கு 1-பலம், உலர்த்தி சூரணம்செய்து இடைக்கு இடை கற்கண்டு பொடிசேர்த்து பசும்வெண்ணெயில் கலந்து காலை மாலை சாப்பிடவும் நீர் எரிச்செல் வெள்ளை இவைகள் தீரும் இதற்குபத்தியம் சுட்டபுளி வறு த்தஉப்பு உபயோகிக்கலாம்.

ஜன்னிக்குத் தலைமுழுகும் தைலம்.

நல்ல எண்ணெ $\frac{1}{2}$-படி
வேம்பின்சார் $\frac{1}{4}$-படி
சவுரிப்பழம் 1
கஸ்தூரி மஞ்சள் 2-பலம்
கருஞ்சீரகம் 2 ,,
பளிங்குசாம்பிராணி $\frac{1}{4}$-பலம்

மேற்கண்ட, மஞ்சள், கருஞ்சீரகம், பளிங்குசாம்பிராணிஇவைகளை தூள்செய்து எண்ணெயுடன் கலந்து அடுப்பேற்றி காய்ச்சவேணும்சிறு தீயாகபோடவும் எண்ணெ பொங்கிவருமல் ஜாக்கிரதையாக காய்ச்சி இர க்கவும்.

பிறகு வாரத்திற்கு இருமுறை ஸ்நானம்செய்ய அந்தநாளில் இதற் குபத்தியம்.

பொடி சுருட்டு லாகிரி வஸ்துக்கள் ஸ்திரிசுகம் இவைகூடாது.

பித்தசாந்திக்கு லேகியம் செய்யும் வகை.

பித்தாசாந்தி புளித்துவையல்.

ஒருபலம் புதுப்புளியம்பழத்தை அம்மியில் அரைத்து அதிற்கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பு கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகள் நெய்யில் கிள்ளுமுளகாயுடன் வறுத்து உப்புடன் அரைத்த புளியுடன் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து உட்கொண்டால் பித்தம் தீரும்.

கொத்தமல்லியிலை லேகியம்.

ஒன்று அல்லது இரண்டு இளசாயிருக்கிற கொத்தமல்லி இலையின் காம்புகள் திரித்தி இலையைக்கழுவி அரைபலம் நல்ல புளியை அரைச்சி சீரகம் கடுகு முளகாய் கறிவேப்பிலை இவைகள் வறுப்பிட்டுப் பின்பு கூடுமானவுப்பும் மஞ்சசற்றாளுங் கூட்டி எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கூட்டி நெகிழ அரைச்சிக்கொண்டு லேகியம்போல் கிளரி சாப்பிட்டால் பித்தம் தீரும்.

வேறொருமுறை.

கால்சேர் தயிரில் கொஞ்சம் சோம்பும் உப்பும்கலந்து இரண்டு அல்லது மூன்றுகட்டுக் கொத்தமல்லி இலையை வேரையுந் தண்டையும் அறுத்து அரைத்து மேற்சொல்லிய தயிருடன் கலந்து பின்பு சீரகம் கிள்ளுமுளகாய் இவைகள் நெய்யில்வறுத்து அதிற் போடவேண்டும், பித்த அரோசிகம்போம்.

விளாம்பழத் துவையல் செய்யுமுறை.

5-அல்லது 6-விளாம்பழத்தை யுடைத்துப் பழத்திற் கொஞ்சம் உப்பும் வெந்தயப்பொடி இவைகளைச்சேர்த்துக் கொஞ்சம் கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலை இவைகளை வறுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அரைத்து சாப்பிடவும்.

மற்றொரு வகை

மேற்சொல்லிய 5, 6, விளாம்பழமெடுத்து உடைத்து பழத்திலே உப்புமஞ்சள் பொடியுஞ்சேர்த்துத் தகுமான தயிரில்கலக்கி பின்பு கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகள் வறுத்துப் போடவேண்டியது.

வேறொரு விதம்-

மேற்சொல்லிய விளாங்காயைச் சுட்டு ஓடு நீக்கிய பழத்துடன் உடைத்துக்கொஞ்சம் உப்புசேர்த்ததன்மேற் பச்சைமுளகாய் கறிவேப்பிலை கொத்தமல்லியிலை கடுகு சீரகம் இவைகள் வறுத்துப்போட்டு அரைக்க வேண்டும் மயக்கம்போம்.

வேறொருமுறை செய்யும் வகை.

மேற்சொல்லிய விளாங்காயைச் சுட்டு உடைத்துப் பழத்தை மஞ்சள்பொடியும் உப்புசேர்ந்த தயிரிலே கலக்கிப் பின்பு கொஞ்சங் கடுகு சீரகம் முளகாயிவைகள் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டும், சிலேத்ம பித்தம் இவைகள் நீங்கும்.

நெல்லிக்காய் துவையல்.

எட்டுப்பலம் நெல்லிப்பழத்தை அவித்துக் கொட்டைகளைப் போக்கிப் போதுமான உப்பைச்சேர்த்து நெகிழ அரைத்துக் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடியும் கடுகு சீரகமுதலாகியவையும் நெய்யில் தாளித்துக் கூடச் சேர்க்கவேண்டியது, இவை பித்தசாந்திற்கு முக்கியமானது.

இஞ்சியும் புளியுஞ்சேர்ந்த துவையல்.

இரண்டுபலம் இஞ்சியை சலத்தில் சுத்திசெய்து மேற்புறணியை போக்கி அம்மியிற் சிதைத்து அதை உப்பும் மஞ்சள்பொடியும் சேர்த்து புளிரசத்துடன் கூட்டி கடுகு சீரகம் முதலியவைகளை நெய்யில் தாளித்து அத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

இஞ்சியைக்கழுவி மேற்புரணியைப்போக்கி இரண்டு ரூபாயெடை நல்லபுளியை அம்மியில் வைத்தரைத்துப் பின்பு மேற்கண்ட இஞ்சியைப் புளியுடனேசேர்த்து அதிற்போதுமான உப்பிட்டுக் கடுகு சீரகம் முதலாகியவை நெய்யில் தாளித்துக்கலந்து அரைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

இஞ்சியுந் தயிருஞ்சேர்ந்த மற்றொருவகை.

இஞ்சியை சலத்தில் சுத்திசெய்து அம்மியிற் சிதைத்தாவது சின்னதாக அரிந்தாவது தயிர்சேர்த்து போதுமான உப்பும் சுத்தப் படுத்திய வெந்தயத்தூளும் சேர்த்துக் கடுகு சீரகமிவைகளை கறிவேப்பிலையுடன் நெய்யில் தாளித்து அத்துடன் கலந்து பச்சைக்கொத்த மல்லியிலையின் ரசத்தை அதிற் பிழியவேண்டியது.

பிரண்டை லேகியம் செய்யு முறை.

இளசான பிரண்டையைப் போதுமான மட்டும் சிறியதுண்டுகளாக அரிந்து உளுந்தம்பருப்பு முளகாய் இம்மூன்றையுமொன்ருக வறுத்துக் கொஞ்சமதிகமாக உப்பைச்சேர்த்து அரைக்கவும். இது சகலவித சிரணமாகிய மந்தங்களைப் போக்கி தேகத்திற்கு மிகவும் ஆரோக்கியமும் பசிதீபனமு முண்டாக்கும்.

வேருெரு வகை.

மேற்சொல்லிய அவ்வளவே நல்லபிரண்டையை சின்னதுண்டுகளாக அரிந்து நெய்யில்வறுத்துக் கடுகு கறிவேப்பிலையையும் நெய்யில் வறுத்து ஒன்ருகக்கூட்டிப் போதுமான உப்பு மஞ்சள் பொடியையுஞ் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்ருய்நெகிழ அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது,

நன்ஞரி ஷர்பத்.

ஒரு படி நல்ல ஜலத்தை சற்றுக் கொதிப்பித்து இறக்கி அதில் 15 பலம் நன்ஞரி வேரை அரை மணிநேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றி அரையே அரைக்கால் படியாகக் காய்ச்சி வடித்து 15 பலம் சர்க்கரையிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி புட்டியிலடைத்து வைத் கொண்டு 2 தோலா வீதம் நல்ல ஜலத்தில்விட்டுச் சாப்பிட காங்கை, பிரமேகம், சுருக்கு, நீர் கடுப்பு தீரும்.

ரோஜாப்பூ ஷர்பத்.

ஒன்றேகால்படி நல்ல ஜலத்தில் 12 - பலம் ரோஜாப்பூவைப் போட்டு, 1 படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 12 பலம் ரோஜாப்பூவைப்போட்டு ½ படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 12 பலம் ரோஜாப்பூவைப்போட்டு கால்படியாகக்காய்ச்சி வடிகட்டி சீனி அல்லது கற்கண்டு பலம் 10 கூட்டி பதமாய்க்காய்ச்சி இறக்கி புட்டியிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு 3 ரூபாய் எடை வீதம் நல்ல ஜலத்தில் விட்டுச் சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் பித்தம், மூலச்சூடு தீரும்.

சந்தண சர்ப்பத்து.

முதிர்ந்த சந்தனமரக்கட்டையை இழைப்புளியால் இழைத்து இழைத்ததூளில் 2-பலம் எடுத்து ஒருபாத்திரத்தில் போட்டு அதில் 10-பலம் நீர்விட்டு அடுப்பேற்றி நாலுபலமாகச் சுண்டுகிறவரையில் காய்ச்சி இறக்கி ஆறவிட்டுப் பின்பு கையால் செவ்வையாகக்கசக்கி துணி

யால் வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு அதற்கு ஒன்றரைபங்கும் கற்கண்டுத்தூளும் 2-பலம் பனிநீரும் அதனோடு சேர்த்து ஒருயேனத்தில்விட்டு அடுப்பின்மீது வைத்து நீர்சுண்டிப் பாகாய்வருந் தருணத்தில் ஒரு குச்சால் ஒருதுளி எடுத்து விரலாலழுத்திப் பார்க்கப் பிசின்போல் இருந்தால் இறக்கிவிட்டு ஆறவைத்து ஒரு நல்லபுட்டியில் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது உபயோகிக்கவேண்டும்.

தேமாதுளஞ் சர்ப்பத்து.

ஏழெட்டுத் தேமாதுளம் பழங்களைக்கொண்டுவந்து விரைகளை ஒரு கற்சட்டியிலாவது அகலவாய் சாடியிலாவது உதிர்த்துக்கொண்டு மத்திட்டுக் கடைந்து எண்ணச்சிக்கு காரம்படாத வேறொரு மண்பாத்திரத்தில் சாறுபிழிந்து மறுபடியும் அந்தச்சக்கையில் கொஞ்சம் நீர்விட்டு மத்தால்கடைந்து பிழிந்து விரைமுதலானதுகளில்லாமல் ஆய்ந்து அந்தரசத்தை நிறுத்து அதனெடைக்குச் சரியெடையாகக் கற்கண்டுத்தூளையாவது சீனிச்சருக்கரைத் தூளையாவது அதனோடு சேர்த்து 2-ரூபாயெடைப் பனிநீரையும் விட்டு அடுப்பேற்றி மேற்படி சாறு முக்கால்திட்டம் சுண்டியபின் ஒரு சிறிய புதிசாயுள்ள அகப்பையால் துழாவிக்கொடுத்துச் சிறிது எடுத்து விரலால் தொட்டுப் பார்க்கையில் பிசின்போல் இருந்தால் இறக்கிக்கொண்டு ஆறியபிறகு ஒரு புட்டியில் அந்த சர்ப்பத்து முழுமையும்விட்டு வேண்டியபோது உபயோகித்துக் கொள்ளலாம் ஆயினும் புலவு பிறிவானிச்சாதம் உண்ணுங்காலத்தில் உபயோகித்துக்கொள்வது விசேஷம்.

புளிமாதுளஞ் சர்ப்பத்து.

மரத்திலேயே வால்விண்ட ஏழெட்டுப் புளிமாதுளம் பழங்களில் முன்போலவே மட்பாத்திரத்தில் ரசமிறக்கிக்கொண்டு அந்த ரசத்துக்கு ஒன்றரைப்பங்கு கற்கண்டையாவது சீனிச்சருக்கரை யாவது செத்தைமுதலானவை யில்லாமல் ஆய்ந்து அதனோடு சேர்த்து அடுப்பிலேற்றி மேலதுபோலப் பக்குவப்படுத்தி இறக்கி ஆறினபிற்பாடு ஒருபுட்டியில் வார்த்து வைத்துக்கொத் தினமானம் உதயத்தில் 2-ரூபாயெடைச் சர்ப்பத்துக்கு 4-ரூபாயெடை நீர்சேர்த்துச் சாப்பிட்டுக்கொண்டு வரவேண்டும் இப்படி செய்தால் பித்தம் சாந்தியாகும்.

இருவகை மாதுளஞ் சர்ப்பத்து.

தேமாதுளம்பழச்சாறு புளிமாதுளம்பழச்சாறுகளைச் சமனெடையாக எடுத்து அந்த இரண்டுரசங்களுக்கும் கால்பங்கு கற்கண்டையாவது சீனிச்சருக்கரையாவது அந்த ரசத்தில் சேர்த்து ஒருமண்சட்டியில் முன்போலவே பக்குவப்படுத்தி ஆறியபின் புட்டியில் ஊற்றி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்க.

கொடிமாதுளஞ் சர்ப்பத்து.

கொம்மட்டி மாதுளங்காய்களை மேல்தோல்போக்கி 2 - சேர் அல்லது 3-சேர் நிறுத்து உரலில்போட்டு இடித்து சாறுபிழிந்து ஒரு சட்டியில் வெள்ளைத்துணியால் அந்தச்சாற்றை இறுத்து நிறுத்து அது கண்ட எடைக்கு முக்காலே யரைக்காலளவு சுத்திபண்ணிய சீனி சருக்கரையையாவது கற்கண்டுத் தூளையாவது அதனோடு சேர்த்து அடுப்பில்வைத்துக் காய்ச்சி மேலேசொல்லிவந்த பக்குவத்தில் இறக்கி ஆறிய பின்பு புட்டியில்வார்த்து உபயோகிக்க இது பித்தத்தையும் பித்தச்சூட்டையும் போக்கும்.

திராட்சப்பழச் சர்ப்பத்து.

கனிதிராட்சப் பழக்குலைகளைப் பெரிய யேனத்தில் போட்டுப் பிசைந்து வேறே யேனத்தில் ரசமிறக்கிப் பிழிந்தசக்கையில் சிறிதுநீர் சேர்த்து மறுபடியும்பிசைந்து பிழிந்து வெள்ளைக் குட்டையால் வடிகட்டி புதுச்சட்டியில் அல்லது எண்ணெய் காரம்படாத சட்டியில்வார்த்து அடுப்பின்மேல்வைத்து ¼-மணிநேரம் காய்ச்சி ஆறினபின் இரண்டுதரம் வடிகட்டி அந்த ரசத்துக்குச் சரியெடைச் சீனிச்சருக்கரை அல்லது கற்கண்டுத்தூள்சேர்த்து அடுப்பின்மேல் வைத்துக் காய்ந்துவரும்போது 2-பலம் பனிநீர்விட்டுக்காய்ச்சி நீர்வற்றி வருந் தருணத்தில் அகப்பையால் துழாவி ஒரு துளி எடுத்து இரண்டுவிரலால் அழுத்திப்பார்க்கப் பிசினிபோலிருந்தால் இறக்கிக்கொண்டு ஆறினபின் ஒருபுட்டியில் வார்த்துக்கொள்க இது பித்தச்சூட்டையும் கண்கைகா லெரிச்சலையும் நீக்கும் உதயத்தில் 6-ரூபா யெடைநீரில் இந்தச் சர்பத்தை மூனுரூபாயெடை விட்டுக்கலக்கி உபயோகிக்கவும்.

தாமரைப்பூச் சர்ப்பத்து.

வெண்டாமரைப் புஷ்பங்களின் இதழ்களை நிழலுலர்த்தலாக உலர்த்தி அவை பச்சையறக் காய்ந்தபின் புதுச்சட்டியைக் கழுவித்துடைத்து அதில்போட்டு ஒரு படிநீர்விட்டு அரைபடி நீர்க்குச் சுண்டக் காய்

ச்சி இறக்கி ஆறவைத்து ஆறினதின்பின் அந்த இதழ்களை அந்நீரிலே யே நன்றாய்க்கசக்கிப் பிழிந்து அழுக்குப்படியாத சீலையில் வடிக்கட்டி ரசம்கண்ட எடைக்குச் சரியெடையாகவாவது முக்கால் எடையாகவா வது சீனிகற்கண்டுப் பொடிசேர்த்து அடுப்பின்மேல் வைத்துத் தீயெரி க்கவேண்டும்.

உடனே $2\frac{1}{2}$-பலம் பன்னீரும் விட்டுச்சிறிய மர அகப்பையால் அடி க்கடித்துழாவிப் பார்த்துக்கொண்டு சுமாராகத் தீயெரித்து ரசம் பிசின் பக்குவமாயிருந்தால் இறக்கிவைத்து ஆறினபின்பு புட்டியில் விட்டு உப யோகஞ்செய்துகொள்க இதுமேககாரகத்தை எடுத்து விடும்.

வல்லாறைச் சர்ப்பத்து.

வல்லாரைக்கொடிகளைக் கொண்டுவந்து வேரிலுள்ள மண்ணைத் தட் டிவிட்டு நிழலில் உலர்த்திச் சிறியதுண்டாக நறுக்கிக்கொத்தி கழுவிய புதுபானையில்போட்டுத் தண்ணீர் $2\frac{1}{2}$-படிவிட்டு $\frac{1}{2}$-படியாகச்சுண்டிவருந் தருணத்தில்

அதற்கு $1\frac{1}{2}$-அல்லது ஒன்றேமுக்கால் எடைச் சீனிச்சருக்கரை யையாவது கற்கண்டுத் தூளையாவது சேர்த்து முன்போலவே புதுப்பா னையில் வார்த்துத் தீமூட்டி அடுப்பேற்றி அடிக்கடி அகப்பையால் கிண் டிக்கொண்டேயிருந்து $2\frac{1}{2}$-பலம் பன்னீர்விட்டுத் துழாவிப் பிசின்பதமா யிருக்கும்போது இறக்கி ஆறவிட்டுப் புட்டியில்வார்த்து வைத்துக்கொ ள்க இதன் உபயோகத்தாலும் மேகச்சுடுநீங்கும்.

எலுமிச்சஞ் சர்ப்பத்து.

தேறிய எலுமிச்சம் 100-அல்லது 50-கொண்டுவந்து ஒவ்வொரு பழமாக எடுத்து உள்ளங்கையால் அழுத்தி தரையில் உருட்டிக் கசக்கி கத்தியாலரிந்து ஒரு ஏனத்தில் ரசத்தைப்பிழிந்து கொள்ளவேண்டும்.

இப்படி எல்லாப்பழங்களையும் சாறுபிழிந்து விரைமுதலானவை யில்லாமல் வடிகட்டி ஒரு புதுச்சட்டியில்வார்த்து அந்தச் சாற்றுக்கு 2-பங்கு அல்லது $2\frac{1}{2}$-பங்கு சீனிச்சருக்கரையைச் சேர்த்து அடுப்பிலேற் றித் தீயெரித்துப் பாகுபக்குவத்தில் இறக்கி ஆறவிட்டுப் புட்டியில்வார் த்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்க இது பித்தத்தை நீக்கும்.

நாரத்தஞ் சர்ப்பத்து.

20-திரண்ட நாரத்தம்பழங்களை அரிந்து சாறுபிழிந்து வடிக்கட்டிப் பெரியபுதுச்சட்டியில் வார்த்து அதற்கு இரண்டத்தனைச் சீனிச் சருக்கரைகூட்டி அடுப்பின்மேல் வைத்துக்காய்ச்சி காய்ச்சும்போது மர அகப்பையால் துழாவிமிதமாகத் தீயெரித்துப் பக்குவப் பட்டபின்பு இறக்கி ஆறவிட்டுப் புட்டியில் அடைத்துவைத்து உபயோகித்துக் கொள்க இதுவும் பித்தத்தை நசிக்கப்பண்ணும்.

சுரைக்காய் அல்வா.

2-இளஞ்சுரைக்காய்களை மேல்தோலைச் சீவிப்பிளந்து அவற்றினுள் இருக்கும் விதைகளையும் அவ்விதைகளை மூடிய பஞ்சுபோலுள்ள பாகத்தையும் எடுத்துவிட்டு துண்டங்கள்செய்து 2-படிப் பசும்பாலில் அரைபடி நீர் விட்டுக் கொதிக்கவைத்து நன்றாய்க் கொதித்துவருஞ் சமயத்தில் மேற்படி துண்டங்களை 5-அல்லது 9-சேர்நிறுத்துப்போட்டு மூடியால் மூடி $1\frac{1}{2}$-மணிநேரம் தீயெரித்துக்காய்த்து முழுதும்வெந்து குழைந்து போயிருந்தால் மூணுபலம் வாதுமைப்பருப்பை தோல்போக்கி அரைத்து அதிற்போட்டு ஒரு மத்தினால் நன்றாய்க்கடைந்து 10-பலம் நெய்யையும் 2-சேர்க்கற்கண்டு தூளையும் 3-பலம் பனிநீரில் 1-வராகனெடைக் குங்குமப்பூவைக்கரைத்து அதையும் மேலதனோடு சேர்த்துச் செவ்வையாய்க் கிண்டி இலேகியபதத்தில் இறக்கி உபயோகித்துக்கொள்க.

கோதுமை ரவை அல்வா.

இரண்டுபடிப்பாலில் அரைபடி நீர்வார்த்து அடுப்பின்மீதேற்றிக் கொதித்துவரும்போது புடைத்துக் கல் மணல் ஆய்ந்த நாலுபடிக் கோதுமைநொய்யைக் கொட்டி அந்தநொய்வெந்து கெட்டியாய் வருந்தருணத்தில் இரண்டுபடிச் சுத்திசெய்த சீனிச்சர்க்கரைப் பாகைக்கொட்டி அதன்மேல் கால்படிநெய்யையும் ஒருபலம் பன்னீரையும்வார்த்து நன்றாய்க்கிண்டி மூடியால்மூடிச் சற்றுபொறுத்து மறுபடியுங்கிண்டி இப்படி அஞ்சு ஆறுமுறை கிண்டி இளகியபதத்தில் இறக்கி ஆறியபின் உபயோகித்துக்கொள்க.

வாதுமைப்பருப்புக் கோதுமைநொய் அல்வா.

ஒன்னரைபடிப்பாலில் அரிக்காபடி நீர்சேர்த்து அடுப்பின்மேல் கொதிக்கவைத்துக் கொதித்து வருவதற்குள்ளாக ஐந்துபலம் வாதுமைப் பருப்பை வெந்நீரில் இரண்டுநிமிஷம் ஊறப்போட்டு எடுத்துத் தோல் போக்கி அதைப் பால்விட்டு மைபோலக் கெட்டியாக அரைத்து வைத்

துக்கொள்ளவேண்டும். மேற்படி பால்கொதித்து வரும்போதே புடைச்சி ஆய்ந்த அரைப்படிக் கோதுமைநொய்யைக் கொட்டி நன்றாய்க் கிளரவும் கொஞ்சநேரத்தில் செம்மையாய் வெந்துவரும் அதுசமயத்தில் மேற்படி வாதுமையை அதிற்போட்டுக்கிண்டி அழுக்கெடுத்துக் காய்ச்சி $1\frac{1}{4}$-படிச் சீனிச்சருக்கரைப் பாகையும் இரண்டுபலம் பனிநீரையும் அரிக்காபடி நெய்யும் வார்த்து மறுபடியும் கிண்டி இலகியபதத்தில் இறக்கிக்கொள்க.

வாதுமை அல்வா.

1-படி வாதமைப்பருப்பை வெந்நீரில் 3-நிமிஷம் போட்டுவைத்து மேல்தோலை நீக்கிப் பசும்பால்விட்டுக் கெட்டியாய் அரைத்து வைத்துக் கொள்க. 1-படிப் பசும்பாலை அடுப்பின்மீதேற்றிக் காய்ந்துவரும்போது அரைபடி கோதமைநொய்யை அப்பாலில் கொட்டிக் குழைந்துவருந் தருணத்தில் அரைத்துவைத்த வாதுமையை அதில்சேர்த்துப் பின்பு $1\frac{1}{2}$-படிச் சீனிச்சருக்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுசெய்து அந்தப் பாகையும் கால்படி நொய்யையும் 2-பலம் பனிநீரையும் 1-வராகனெடை குங்குமப்பூவையும் 3-வராகனெடை பொடிசெய்த ஏலரிசியையும் அதனேடு கலந்து செவ்வையாகக் கிளறி அல்வாபதத்தில் இறக்கி ஆறியபின் உபயோகித்துக்கொள்க.

மற்ெருரு முறை.

வெள்ளரிக்காய்விரை கார்ப்பூஜ்விரை சுரைக்காய்விரை இந்த நால் வகை விரைகளையம் தோல்போக்கி வகைக்கு அரைப்படியும் தோல்நீக் கிய வாதுமைப்பருப்பு கால்-படியும் கல்மண் ஆய்ந்த கசகசா 2-படி கற் கண்டுதூளைப் பாகுகாய்ச்சி அந்தப்பாகை ஒரு ஏனத்தில் வார்த்து அ டுப்பேற்றி மேலரைத்துவைத்த விரைகளை முழுதும் அதிற்போட்டுப் பின்பு அரையேமாகாணிபடி நெய்யையும் 5-பலம் பனிநீரையும் 2-வராக னெடைக் குங்குமப்பூவையும் அரை வராகனெடைக் கஸ்தூரியையும் 1-வராகனெடை தங்கரேக்கையும் சேர்த்துக் கிண்டி அல்வாபதத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து உபயோகிக்க.

அமிர்தசஞ்சீவி லேகியம் செய்யுமுறை.

வல்லாரை சிறுபுள்ளடி கொடுப்பை சிற்ருமுட்டி தாழைவிழுது வகைக்குபலம்-5, இடித்து 20-படி ஜலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியா ழம் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-$2\frac{1}{2}$ ஒன்ருய்க்கலந்து அதில்மேற் பாணேநீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை மெழுகுபோலரைத்துப் பிறகு போ ட்டு வேகவைத்து சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-12 வீதம்போட்டுப்

பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளகு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் கிராம்பு அக்கிராகாரம் சிவதை ஓமம் நறுக்குமூலம் திரிகடுகு அரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி அதிவிடையம் திரிபலை வகைக்குப் பலம் அரைவீதம் வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ,வில்வப்பூபாலிலவித்துச் சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-2, அன்னபேதி காயம் முந்திரிகைப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூகைநீர் வகைக்குப்பலம்-½ குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் அபின் வகைக்கு கழஞ்சு 6-வீதம்பொடித்த சூரணத்தையும் அரைப்பலத் தேற்றுவிரையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் நாலுபலம் சீத்திற்சருக்கரையும் சிறகச் சிறகப்போட்டு மருந்துக்குத் தகுந்த நெய்யைச் சிறக சிறக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடிதேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்த சகலரோகமும் அஸ்திசுரம் காங்கைசீதம் இரத்தம் விழுதல் வாயுபாண்டு சோகை காமாலைமுதலான சகலரோகமுந் தீரும்.

நெல்லிக்காய்லேகியம் செய்யுமுறை.

நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-8, இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குபடி-1, வில்வவேர் சிற்றுமுட்டிவேர் வகைக்கு பலம்-2½, இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-1½, ஒன்றாய்க் கலந்து சீனிபலம்-6, கற்கண்டு பலம்-10, கரைத்துக்காச்சிபாகு பதத்தில் சுக்குக் கண்ட திப்பிலி கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குபலம் ஒண்ணரை மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாய்விளங்க முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம் அரை அரிக்கால் நற்சீரகம் சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குபலம் இரண்டரை இலுப்பைப்பூமல்லிசன்னலவங்கப்வகைக்கு பலம் கால் சாதிப்பத்திரி வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் சதகுப்பை தாளிசப்பத்திரி லவங்கபத்திரி இந்துப்பு வெங்காரம் சவக்காரம் அமுக்குறா வேர் நன்னாரிவேர் ஆடுதீண்டாபாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கற்கடகச்சிங்கி கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை இரண்டரை குருசாணி ஓமம் வெடியுப்பு கத்தரிமஞ்சள் வளையலுப்பு பெருங்குறும்பை வகைக்கு விராகனிடை-ஒன்னேகால், பலம்புரிக்காய் விராகனிடை-1½. பெருங்காயம் விராகனிடை-½, இவைகளைப் பொடித்துத்தூவி மருந்துக்குத்தக்க ஆவிநெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கிஆற்றி தேன் விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் பித்தவாயு அரோசியம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம் எலிகடி நாவரட்சி உட்சுரம் கிறுணி அக்கினிமந்தம் குன்மம் கைகால்

உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெஞ்சுத்துடிப்பு கிறுகிறுப்பு எலும்புருக் நீர்த்தாரையெரிவு சுருக்கு வியர்வைதீரும்.

60-பலம் நெல்லிவற்றலை 32 - படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் இருபத்தைந்துபலச் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் வகைக்கு பலம்-2, பேச்சம்பழம் திப்பிலிவைக்குப்பலம்-3, இவைகளை யரைத்து நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கும் புன்னைக்காய் பிரமாணங்கொள்ள வாந்தி பித்தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகைநீர்ச்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவுதீரும்.

100-பல நெல்லி வற்றலைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் சுக்கு ஓமம் மூலம் கிராம்பு தக்கோலம் பேலம் குங்கிலியன் குக்கில் வாய்விளங்கஞ் சீரகங் கொத்தமல்லி கூகைநீர் அதிமதுரம்வகைக்குபலம்-1, இடித்துத்தூவி 1-படி நெய்விட்டுக்கிண்டிமெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டை பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம் உழலைகாந்தல் கிறுணிவாயு பொருமல் இருமல் க்ஷயம் ஈளைதீரும்.

சுக்குலேகியம் செய்யுமுறை.

100-பலம் சுக்கைச் சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலம் பனைவெல்லத்தை கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கரிவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப்படி அரைவீதம்தூவி ½அரைப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரக்கிறுணிமூலம் திமிசவாயு அதிசாரங் கடுப்பு இரத்தம் பாரிசவாயு வீக்கம் சூலை பொருமல் மந்தஞ்செறியாமை புளித்தேப்பந்தீரும்.

மிளகுலேகியம் செய்யுமுறை.

2-வீசை மிளகைச் சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் பத்துபலங் கற்கண்டைக் கறைத்துப் பாகுசெய்து அக்கிறுகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலங்கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்கு மூலம்வகைக்குப் பலம்-1 இடித்துதூவி படிநெய் விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றி தேன்படி அரைவிட்டு பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் 96-கபம் நீர்த்தோஷம் சிலவிஷம் வாதம் வாய்வுதீரும்.

திப்பிலிலேகியம் செய்யுமுறை.

100 பலத் திப்பிலியைத் தூணிநீரிற் சிதைத்துப்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலங் கற்கண்டைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து சுக்கு அரத்தை அக்கிருகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகங் கொத்தமல்லி வெப்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-1, பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அறைப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டி தேன்படி அறைக்கால் விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவு கொள்ள மண்டலத்தில் சிலேத்மம்-96, வாதம் அதிசாரம் வாயுகுன்மம் உப்பிசம் நீங்கும்.

இஞ்சிலேகியம் செய்யுமுறை.

ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் 10 பலம் சீனியைக்கலந்து காய்ச்சிக் கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில் மேற்ருேலை நீக்கின 10 பலம் இஞ்சியை எலுமிச்சம்பழம் சாற்றுல் மபனமா யரைத்துலர்த்தின சூரணத்தையும் அறிந்து உப்புக்கலந்து மோரில்போட்டு ஊறவைத்துலர்த்தின பிரண்டை உலர்ந்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-1 வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி சுக்குமல்லி சித்திரமூலம் கற்கடகச்சிங்கி குராசாணி ஓமம் மிளகு சீரகம் ஏலம் திப்பிலி அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் அறை இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவாயு ஊஷ்ணம் சத்திகுன்மம் அரோசியம் விக்கல் அஸ்திசுரம் சன்னி அசீரணவாயு உப்பிசந்தீரும்.

கடுகுலேகியம் செய்யும் முறை.

100 பலக்கடுகைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமம் சுக்கு திப்பிலிகிராம்பு காயம் கொத்தமல்லி சீரகம் வாய்விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-1 இடித்து தூவிக்காற்படி நல்லெண்ணெவிட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தி லெடுத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்கா யளவுகொள்ள மூலரோகம் வாயுஉதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செறியாமை பொருமல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத் தீரும்.

பித்த எரிச்சலுக்கும் வாய்விற்கும் லேகியம் செய்யுமுறை.

திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-1, வெதுப்பிப் பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுபலக்கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்தெடுத்து பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைதூவி நெய்படி அரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில்ஆற்றி தேன்படி மாகாணிவிட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுவாதம் ஊஷ்ணம் பித்தவாயு சரீரத்தில் உளைவு குத்துவலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதிபொருமல் வாயுகிருணி தீரும்.

சோகை பித்தபாண்டு லேகியம் செய்யுமுறை.

ஆறுமாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குப்படி-10, அதில் இடித்த புளியிலை ஒருதூக்கு துருப்பிடித்த இரும்பு ஓரிடைபோட்டுக் காய்ச்சி எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்துக் கைபாந்தகரைச் சாறுபடி-2, இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி சிறுகீரை செருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-1, ஆவின்பால் படி-1, ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் 10-பலம் கருப்புக்கட்டியைக் கறைத்துப் பாகு செய்து திரிகடிகு ஓமம் திரிபலை கோஷ்டமாஞ்சில் சீரகம் வால்மிளகு ஏலங் கிரும்பு தாளிசபத்திரி லவுங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்பிலிவகைக்குப் பலம்-1, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்து தூவி ஒருபடி ஆவின் நெய்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டை பாக்குபிரமாணம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு பித்தவெட்டை வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்பு சோகை கிருணி நீங்கும்.

மதனகாமேஸ்வர மாத்திரை செய்யுமுறை.

வாலைரசங்கழஞ்சு-3, லிங்கம் கழஞ்சு-1, முருங்கைவித்து சாதிக்காய் முத்தக்காசு கிராம்பு அபின்கஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச் சருக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திரா சோகிவிரை சாதிப்பத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குபலம் அரை இவைகளைப்பொடித்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துமூடிச் சாணியிற் பொதிந்து காய வைத்து சிரட்டைகரும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டெடுத்துச் சிரட்டை நீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உருட்டி சருக்கரையிற் பொதிந்து சாப்பிட்டுபாலும் அன்னமுங்கொள்ளத் தாதுபுஷ்டிக்கும்கட்டும்புணர்ந்தாற் கலிதமகாது அதற்குமாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

வேருருவகை

சிறுபூனைக்காலி நந்தச்சூரி நீர்முள்ளிமுருங்கை அமுக்குரு செம் முள்ளிநெரிஞ்சிஊமத்து ஒரிலைத்தாமரை கஞ்சா ஆவரைமுள்ளி சங்கு முசுமுசுக்கை அழிஞ்சிவில்வம் நெல்லி அத்தி ஆத்தி அரசு ஆல் அவுரி பரசு முசுட்டைதிரிபலை கருவேல் வன்னிமருந்து மாங்கொட்டை அகத் திதேற்று சிவன்வேம்பு செந்நாயுருவி பாற்சொரண்டி இவைகளின் வித்து நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்திராப்பழம் வாகை முரு ங்கை விளாவேலாவேம்பு இலவு இவைகளின் பிசின்சாதிக்காய் சாதிபத் திரி குருசாணி ஓமம் அமிர்தசருக்கரை சீனிகற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கி லியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை முந்திரிப்பழச்சாற்றால் நாற்பதுநாழிகை யரைத்து கடலைபிரமாணம்உரு ட்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகுளிகைவீதம் ஆவின்பாலி லொருமண்டலம் கைப்பு புளிப்பு நீக்கி உட்கொள்ள யானைபல மூண்டாகும் தாதுவிர்த்திக் கும் விந்துகட்டும்.

மதனகாமேசுர கிருதம் செய்யுமுறை.

திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ கிராம்பு சாதிபத்திரி வால்மிளகு சீரகம் தக் கோலம் வகைக்குகழஞ்சு-4, கோரக்கர்மூலி அபின்வகைக்குகழஞ்சு-5, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில் வேகவைத்து செய்யைவடித்து ஒருகரண்டிசாப்பிட்டு புளித்தள்ளி பாலும் அன்னமும் பொசித்து புணர்ந்தால் இந்திரியங்கலிதமாகாது.

மதனசஞ்சீவிக் குளிகைசெய்யுமுறை.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் நாலுபலக் கோதுமைமாவையும் 20-பலச் சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில் நீர் முள்ளிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு லவுங்கப்பட்டை பனைவேர் வகைக்கு பலம்-4, கரு வேலன்பிசின் கஞ்சாவகைக்கு பலம்-2, சந்தணம் சாதிக்காய் கிரும்பு பெருஞ்சீரகம் வகைக்கு விருகனிடை-2. திப்பிலிபலம்-½, இவைகளை யிடித்துச் சூறணித்துத் தூவி நெய்படி-½. விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத் தில் இறக்கியாற்றி பேரீச்சன்பழம் பலம்-4, தேன்பலம்-10, சேர்த்து பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வர தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

கிருணிமூலத்திற்கு லேகியம் செய்யும் முறை.

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை பொற்றலைக் கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்பால், ஆவின்பால் வகைக்குபடி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் 40-பலச் சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து தீயாற்றி அதில்சாரணை வெருகுகாட்டுக்கரணை சாரணை அமுக்குரா மிரண்டை மாள்சேனை அமிர்தவல்லி புளியமடல் ஆனையறுகுகொட்டி ஆம்பல்நெய்தல் கோரைமுள்ளங்கி நிலப்பனை பூமிசர்க்கரை மாதுளை செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவரைபஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளி நெருஞ்சி நீர்முள்ளி ஊமத்து நாயுருவி கஞ்சா கழற்சி முருங்கைபூனைக் காலிநத்தச்சூரி இவைகளின் வித்து வகைக்குபலம்-1, இவைகளை ஆவின் மோரிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பரங்கிபட்டை சித்தரத்தை ஏலம் திரிபலைகல்மதம் கோஷ்டம் அதிமதுரங் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகஞ் ஜாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தேற்றாவிரை கிராம்புகார் கோலரிசி ஓமம் கெருடப்பட் சிகல் கல்நார்கஞ்சா கற்பூரம் பச்சைசந்தணம் தாளிச்சபத்திரி இஞ்சி வகைக்கு பலம்-1, அபின் விராகனிடை-1, இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டு வாயில்வேடுகட்டி அதின்மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவி ஆவின்நெய்படி-2, விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-1, விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் மூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகம் பூரிக்கும்.

குன்மமூலத்திற்கு லேகியம் செய்யுமுறை,

கொடிவேலிவேர் பலம்-100, இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச் சர்க்கரையை கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெப்பாலைப் பட்டை சீரகம் ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்பு தேவதாரம் செவியம்வட்டத்திருப்பி மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி புளியமடற்கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவாச்சாரம் குமட்டிமாதுளைவேர் பெருங்காயம் வகைக்கு பலம்-1, இடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-கால், விட்டுப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பாக்களவுகொள்ள குன்மமூல கிராணி அக்கினி வாதம் அருவை பீலி கைவாதம் வாயு குடல்வாதம் தீரும்.

சுவாசகாசத்திற்கு சந்தனாதி கிருதம். செய்யும் வகை.

சந்தனக்கட்டை பலம் 1, அரத்தை பலம்-3, மிளகுபலம்-2, வில்வவேர் பலம்-1, இடித்துப் பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-1, ஆடாதோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்கு பலம், தாளிசபத்திரி, திப்பிலிசீரகம் சுக்கு பருத்திப்பருப்பு கோஷ்டம் கிரும்பு கோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராகாரம் வகைக்கு வராகனிடை-2, அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி பதத்திற் கடுகுடனிறக்கி இரண்டுபலச் சருக்கரையைக்கலந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இருமல் விக்கல்சுவாசம் மேகம் பித்தம் வாந்தி தீரும்.

இரத்தகாசம் அதிசாரத்திற்கும் புளியாரைகிருதம் செய்யுமுறை,

புளியாரைப்பலம்-20, தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர்கருவேப்பிலை அதினீர்க்குகோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-30, இடித்து முப்பதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின் நெய்படி-க, விட்டு தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்கும்பலம்-1, வெட்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி சீரகம் சன்ன லவங்கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவங்கப்பத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம் அரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-1, அரைத்துக் கலக்கி காய்ச்சி கக்கத்துடன் சீனிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-5, அதிமதுரம்பலம்-1, பொடித்துபோட்டுவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணி இரத்தமூலம் இரத்த அதிசாரம் இரத்த மேகம் இரத்தபாண்டு இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வாந்தி வரட்சி காமாலை இருமல் சோகைதீரும்.

வேறொரு வகை.

புளியாரைச்சாறுபடி - 4, தயிர்த்தண்ணீர்படி-1 ஆவின்நெய்படி 2-கலந்து அதில் முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் வெப்பாலையரிசி அதிவிடயம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குன்மயெரிவு சோகை வாய் கசப்புத்தீரும்.

மற்ருெரு முறை.

புளியாரைச்சாறு குறுணி நெய்படி-2, தயிர்நீர்படி-1, அதிவிடயம் திரிக்டுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் எவாச்சாரம் சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுளம்பூ மரமஞ்சள்லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-6, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக்கிராணியுந்தீரும்.

வேருெரு முறை.

புளியாரை வள்ளிக்கிழங்கு பொன்னங்காணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி1, செவ்விளநீர்படி-2, . ஆவின்நெய்யால் வகைக்குபடி-5, சீரகம் மாசக்காய் அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-4, ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டுபலம்-1, பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-2, பொடித்துத்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்சல் நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வாந்தி அரோசியந்தீரும் தேகஊரலறும்.

மேகநீரடைப் புக்குற் நெய் செய்யும்வகை.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பை வகைக்குபலம்-20 நாவற்பட்டை அத்திபட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குபலம்-10, இவைகளையிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்ற வைத்து வறத்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-2, இஞ்சிச்சாறுபடி-கால் மொசிமுசுக்கை சாறுபடி-$\frac{1}{2}$, விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம்மிளகு தத்திவேர்பழம் பாசிவேர் நாகவல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-1, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிரும்புசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{2}$, புளியங்கொட்டைத்தோல் ஆவரையரிசி வரப்பூலாக் கொழுந்து வகைக்கு பலம்-2, கருவேலம்பிசின் வெள்வேளாம்பிசின் விளாம்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர்விலாய்ச்சவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-கால், இவைகளையறைத்துபோட்டுகாச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றி காற்பலம் திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபல சர்க்கரையும் காற்படி தேனுஞ் சேர்த்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகல மேகநீரிழிவு அடைப்புத் தாகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு கிராணி தீரும்.

மேகஉஷ்ணத்திற்குபொன்னுங்கரணிகிருதம்செய்யுமுறை.

பொன்னுங்கணி பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின் பால் நெய்வகைக்குபடி-1, எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி-½, அதிமதுரம் பலம்-2, ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டு கோரோசனை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-1, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டால் மூலச்சூடு ஊஷ்ணம் மேககாங்கை கைகாலெரிவு காந்தல் உடம்பெரிவு வாய்நாற்றம் பிரமியந்தீருங் கண்குளிரும்.

ஈளை இருமலுக்கு வல்லாரைகிருதம் செய்யுமுறை.

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-4, இளநீர் நெய் வகைக்குப்படி-2, சிராசெங்கழுநீர் சாறுபடி-1, அதிமதுரங் கோஷ்டஞ் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைகற்பூரம் கோரோசனை வகைக்கு வராகனிடை-3 பாலாலரைத்துப் போட்டு மூன்றுநாள்வரை தீயாலெரித்து நாலாநாள் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் தொண்டைகம்மல் சிலவிஷம் உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சிதீரும்.

மற்றொரு முறை.

வல்லாரை பொன்னுங்காணி பொடுதலைவகைக்கு சாறுபடி-1, எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடி-கால், பசும்பால்நெய் வகைக்குபடி-2, சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய்கடுக்காய்பூ காட்டாத்திப்பு வால்மிளகு ஏலம்கிரும்பு அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு-2, பசும்பா லரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து இரண்டுபலச்சீனியைப் போட்டு கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் இரசபற்பம்வைத்து உட்கொள்ள சகல மேகம் ரணகிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலைகுட்டம் சொரிசிரங்கு நாபிநோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிப்பு சிறுப்புத்தீரும்.

வேறொரு முறை.

வல்லாரைச்சாறுபடி-2, சிந்திதண்டு சாறுபடி-½, நெய்படி-1, திரிபலைகடுகு சீரகங்கிரும்பு தாளிசபத்திரி அதிமதுரங்கோஷ்டம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்குகடுகுரோணி நறுக்குமூலம் நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு வராகனிடை-2, அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபல கற்கண்டைப் பொடித்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரம் வரட்சி இருமல்கனசாம்மாந்சுரம் காமாலைபாண்டு உடம்பெரிவு வயிறெரிவு பித்தம்நீங்கும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணெ செய்யும் வகை.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம்-30, சிற்றுமுட்டிவேர் பலம்-15, சிற்றுமணக்கின்வேர் பலம் ஏழரை இலவம்பட்டை முருங்கப்பட்டை செவியம் சிவதைவேர் வீழிக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணைவேர் கழற்றிருப்பை கொள்ளு பருப்பு முதியார்கூந்தல் செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் தேவதாரம் நெஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப் கலம்-3, இடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கொடிக்கள்ளிப்பால் சதுரக்கள்ளிப்பால் வகைக்குப்படி-கால் ஆவின்பால் ஏரண்டத்தெண்ணெ தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்க்குமட்டிகாய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-4, ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகு சித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவியம் ஏலம் பெருங்காயம் வசம்பு ஓமம் மல்லி சதகுப்பை இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு அமுக்கராவேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிவதை வெட்பாலையரிசி சிற்றரத்தை சந்தனம் நன்னாரிவேர் அகிண்டத்திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-3, அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் ரவியிலூறவைத்துக் காய்ச்சி வடித்து நோயின்பலன் நோயாளியின் தேகபலமறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்லது இரண்டு கழஞ்சு கொடுக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு மகோதரம் குட்டம் குன்மம் விஷபாக வீக்கம் கெவுசி கெண்டை வெப்புப்பாவை அகுவை நீராம்பல் பெருவயிறு விப்புருதி பாண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்டால் நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்தீரும் பத்தியத்திற்குக் கொள்ளுமிளகுநீர் கோழிரசஞ்சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

நீரடைப்புக்கு எண்ணெ செய்யும் வகை.

விளக்கெண்ணெபடி காலில் ஈருள்ளிபலம்-1, சிதைத்துப்போட்டு பொன்னிறமாய்க்காச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக்காய்த்தூள் வகைக்கு கழஞ்சு-1, போட்டு கலக்கிக்கொடுக்க துன்மாங்கிசம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத் தீரும்.

சாதிக்கா எண்ணெ செய்யும் வகை.

நல்லெண்ணெபடி-1, முலைப்பால்படி அரைக்கால் ஆவின்பால்படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய்பலம்-2, சாதிப்பத்திரி வெந்தயம் வகைக்குபலம்-1, குமரிச்சாற்றாலாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து குளிர்ந்த தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருதுளி ரெண்டுதுளிவிட்டு கொடுக்க கணதோஷம் இரத்தவாந்தி இரத்தகாசம் வாந்தி இருமல் கக்குவான் இருமல் சீதபேதி இரத்தபேதி தீரும்.

இலவங்க எண்ணை செய்யும் வகை.

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-2, சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு பலம் கால் இவைகளை பொடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிற் போட்டு முயலிரத்தம் பலம் கால் கூடவிட்டுகாய்ச்சி வடித்து அதில்குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு ஒரு கழஞ்சுபொடித்து போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருதுளியல்லது இரண்டுதுளி வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க க்ஷயம் காசம் ஈளை இருமல் உப்பிசந்தீரும்.

சந்தண எண்ணை செய்யும் முறை.

சந்தனத்தூள் பலம்-8, நல்லெண்ணைப்பலம்-1, இவைகளை பதக்கு நீரிற்கலந்து நீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்துச் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு பஞ்சிற்றோய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடையேறிச் சுகத்தைத்தரும் சொரி சிரங்கு கரப்பன் புண்களிற் றடவத் தீரும்.

கற்பத்தில் சிசுவளர்க்கும் எண்ணெய் செய்யுமுறை.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி அரை ஆவின்பால் படி கால், தோல் நீக்கி அரிந்த ஈருள்ளி படி ஒன்னேகால் கருஞ்சீரகம் விராகனெடை - 2 கழுதைப்பால் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுதீயாயெரித்து மெழுகு பதமாகும்போது அதிற் கையிட்டால் இளவெந்நீர் போலுமிருக்கும் அந்தப்பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இருகழஞ்சு வீதஞ் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும் இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும் ஒன்பதாந்திங்களிலுஞ் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்தால் கருவைபழிக்குங் கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கி குழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் இச்சா பத்தியம்.

கொள்ளிகரப்பான் எண்ணெய் செய்யுமுறை.

மணத்தக்காளி கர்ப்பூரவல்லி பொடுதலை கிரந்தி நாயகம் கோழியவரை சிறுசெருப்படை துளசி சங்கு சங்கங்குப்பி வல்லாரை இவைகள் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் ஆகாசகெருடன் கிழங்கு வெருகங் கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-3, பூதகரப்பன் பட்டை செங்கத்தாரிப் பட்டை வகைக்குப்பலம் கால் செம்புளியம் பிரண்டைவேர்-1 பால்விட்டரைத்துக் கற்றாழஞ்சோறு பலம்-8, கடுக்காய் பலம்-40. சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-3. வெங்காயச்சாறு படி-1 இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மேற்கூறிய கிரமத்துடன் பத்திய

மாய்க் கெர்பவதிகள் சாப்பிட்டால்-3, 4-மாதத்தின் கெர்ப்பத்தை யழிக்குங்கிரந்தி சூலையும் மேககாங்கையும் நீக்கி குழந்தை ஆயுசுடன் பிறக்கும், தேகங்குளிரும், சவுக்கியம் கெர்ப்பத்தை யொட்டிய மற்றைப் யுபிணிகளுங் குழந்தைக்கு நேரிடாது. பிள்ளைபிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரம்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

செங்கரப்பான் எண்ணெய் செய்யுமுறை.

விஷ்ணுக்கிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில் குளிமிட்டான் முருக்கிலை சங்கிலை சிறுசெருப்படி வில்வப்பத்திரி கருநொச்சி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு படி-2, ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-1. கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதூரம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-1. செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் கால் அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி வகுத்து ஐந்தாம்திங்கள் முதற்கொண்டு கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிக் கரண்டிவீதமுண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் குழந்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பனுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வேறொரு வகை செய்யுமுறை.

பர்ப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடி பசுவினெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்தபதத்திலிறக்கி கெர்ப்பந்தங்கின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு சிறுகரண்டி யளவாய் நெய் முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லிய பிணிகள்நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

கெற்பக்கிரந்திற்கு எண்ணெய் செய்யுமுறை.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுவளை கருஞ்சூரை சங்குசுண்டை இவைகளின்வேர் மூவிலைமின்னியிலை இப்பைக்கிழங்கு சுண்டியிலை வெளிப்பிசின் சென்னகரம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்தனம் திப்பிலி பீநாறிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றுவிரை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமதாகம் இவையெல்லா மோர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணையிற் காய்ச்சி கரண்டிவீத முண்டுவர கெற்பக்கிரந்தி தீரும் பத்தியமில்லை.

செவ்வாப்பு எண்ணெய் செய்யுமுறை.

கழற்கொடி புரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவேளை கோழியவரைசெம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கி சிறுசெருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில் சீந்தில்வல்லாரை மிளகு தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்குதழுதாழை முடக்கொத்தான் பொடுதலை செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி அரை, பசுவின்பால் படி - 2. விளக்கெண்ணெய் படி-4, ஒன்ருய்க்கலந்து, கடுக்காய் பலம்-3, கடுகுரோகணி பலம்-2, செங்கத்தாரிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் பூதகரப்பன்பட்டை திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி தான்றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கருக்கிழங்கு பூவரசம்பட்டை நன்ஞரிவேர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் கால் ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கழஞ்சுவிகிதம் 8-நாள் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பு புளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும் கெர்ப்பவதிகளுக்குக் காணுங் கிரந்திப்புண்தீரும் மேற்படி ரோகத்தாற் பிள்ளையிடையி லிறவாதாபுளுடன் பிறக்கும் குழந்தைக்குக் காணுஞ் செவ்வாப்பு முதலான பிணிகளு மிவ்வெண்ணெய்யாற் றீரும் பத்தியமில்லை.

வேருெரு வகை செய்யுமுறை.

சிற்ருமணக்கெண்ணெய்படி-1, சிறுசின்னி சங்கங்குப்பிசங்குமிரமி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப்படக்கி கழற்கொடி நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறு படி அரைக்கால் மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஓமம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வால்மிளகு மல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசாணி ஓமம்வகைக்கு விராகனிடை-5 ஜாதிக்காய் விராகனிடை-1 கிராம்பு விராகனிடை-2 பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குப் பலம்-1, பறங்கிப்பட்டை பலம்-2, இவையெல்லாம் யிடித்துப் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டிவிகிதம் 7-நாள் காலமே ஒருபோதுகொள்ள முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பி ஆடுதீண்டாப்பாளை தேசிப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்ருமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி செங்கத்தாரிபட்டை வகைக்கு கழஞ்சு-2. கெந்தகம் லிங்கம் தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-1, பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக் கிரந்தி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

குழந்தை மாந்தங்களுக்குக் கியாழம் செய்யுமுறை.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு ஏலம் திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம் போஸ்துக்காய் வகைக்குப் பலங் கால் இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்று தினங்கொடுக்கக் கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவி பொருமல் தும்மல் பித்தகணம் பாண்டுதீரும் இச்சாபத்தியம்.

மற்றொரு முறை.

அவித்தூற்றின விளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்குப்படி-1, நாயுருவி தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைக ளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ் தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம்-அரை, வெள்ளுள்ளி பல ம்-2, கருஞ்சீரகம் வெந்தயம் கடுகுரோகணி வகைக்கும் பலம்-1, இவை யெல்லா மரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளை யின் வயதுக்குத் தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டமாந்தம் கிரிமி கழிகணம் வாயு காச்சல் நளிர் மாந்தம் பிரளிதீரும். தாய் உப்பு புளிநீக்கிப் பத்திய மாயிருக்கவும்.

மாந்தத்திற்கு எண்ணெசெய்யு முறை.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வச ம்பு ரோகணி பச்சைமூங்கிற்குருத்து வகைக்கு விராகனெடை-1, வெதுப் பிப் பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலரைத் தொருபடி விளக்கெண் ணெயிற் கலக்கி மெழுகுபதமாக காய்ச்சி கொடுக்க மாந்தம் வயிற்றுப் பிசம் சுழிமாந்தம் நாவறட்சிக்கணம் குளிர்காய்ச்சல் இரத்ததொந்தசுரம் முக்குக்கணம்கிரிச்சனம் பட்சிதோஷம் பழங்காய்ச்சல் முதலானவைகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கணமாந்தத்திற்கு எண்ணெசெய்யு முறை.

நன்னாரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சிற்றாமுட்டி சிற்றாமணக்கு துத்தி வட்டக் கிலுகிலுப்பை கண்டங்கத்தரி கண்ணுப்பூளை இவைகள்வேரும் கொவ்வைத்தண்டு மரைத்து வகைக்கொரு பெருவிளாங்காய்ப் பிரமா ணம் விளக்கெண்ணெப்படி-3, கழுவியெடுத்த கற்றாழஞ்சோறு இரண்டு தேங்காய்ப் பிரமாணம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம்வெந்தயம்

வகைக்குக் கழஞ்சு-5, கோரோசனை பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-2, இவைகளை யிடித்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கற்றாழஞ்சோறுமொருமென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கி கொடுக்க கணமாந்தம் கணக்கழிச்சல் ஊதுமாந்தம் ஊதுகனம் காமாலை சோகைதீரும். இச்சாபத்தியம்.

வேறொரு முறை.

பொடுதலை மா புளி வேம்பு நுணா வேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகள் ஈர்க்கு வகைக்குப்படி-1, வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஓமம் வகைக்குக் கழஞ்சு-1, இடித்தொருபடி தண்ணீரில்போட்டு கியாழஞ் செய்து-3, நாள் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

மற்றொரு முறை.

இஞ்சி சங்கு சின்னி பொன்னாங்காணி கரந்தவகைக்குச் சாறுபடி கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதம் கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந்தீரும், விளக்கெண்ணெய்படி கால் மணத்தக்காளிச் சாறுபடி கால் வெங்காயச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய் கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன்-1. வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்க மாந்தம் உட்காய்ச்சல் கணைக் காய்ச்சல் வாய்ப்புண் மூலச்சூடு வகைக்கழிச்சல்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஞ்சாங்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சீந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-1, இவையெல்லாந்தட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சகலமாந்தத்திற்கு எண்ணைசெய்யு முறை.

மணித்தக்காளி வேரிலைத்தாமரை அலிரி புங்கு இவைகளினிலைச் சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-1, ஒன்றாய் கலந்ததிற் சங்கு சிற்றாமணக்கு நாவல் நன்னாரி கருந்துளசி பர்ப்பாடகம் மேனிகவு தும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் செண்பகப்பூ லவங்கம் செவியம் கடுக்காய் வால்மிளகு கண்டு பரங்கிலிங்கம் மனோச்சிலைவாளம் பூரம் கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை-1. இவ்வையெல்லா மிடித்துப்போட்டுமெழுகுபதமாய் காய்ச்சி வடிக்கும்போது அதிற்புனுகுகஸ்தூரி வகைக்கு விராகனெடை-1, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இருகழஞ்சுவீதம் குழந்தைக்கு யேழு

நாள் கொடுத்து தாய் உப்புப் புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்து பின் யேழு நாள் தள்ளி பிள்ளைக்குந் தாய்க்கும் ஓமந்தேய்த்துத் தலைக்கு நீர் வார்க்கச் சகலமாந்தங்களும் அதிக பேதிகண்டு மூர்ச்சையானாற் சுக்கைதட்டிப் போட்டு கியாழம்வைத்து கொடுக்க நிற்கும்.

வேறொரு முறை.

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி வில்வம் வல்லாரை கையாந்த கரை பொடுதலை நுணா புங்கு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-1, ஒன்றாய் கலந்து அதிற் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலி ஆமையோடு அரத்தை ஓமம் வசம்பு கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அறை சாதிக்காய் விராகனெடை-1, இவைகளை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய் காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத் தகுந்தபடி கொடுக்க மாந்தம் அட்சரம் கணம்மேகம் வெட்டை தீரும்.

கணத்தினால் இரத்தம்விழுதலுக்கு மருந்துசெய்யும் வகை.

நிலக்குமிழ், எருக்கு, விஷ்ணுகரந்தை, ஆவாரை கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கனப்பூண்டு, அம்மான்பச்சரிசி, வகைக்குப்பலம்-1 மெழுகுபோல் அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம்வகைக்குப்பலம்-1, வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசு யிடையும் முலைப்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கணச்சூடுதணிய மருந்து செய்யுமுறை.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-1, வல்லாரைச்சாறுபடி-½ வெந்தயம் பலம்-½ பசுவின்பால்விட் டரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

இருமல் வாய்நாற்றத்திற்கு மருந்துசெய்யும் வகை.

மனித்தக்நாளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம்-1 ஈருள்ளி மூன்று ஏலம் ஒருதுட்டெடை பொன்னிறமாய்வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுநேரம் கொடுக்கத் தீரும்.

கபத்திற்கு மருந்து செய்யும் வகை.

தூதுளை, நாயுருவி, கரிப்பான். வல்லாரை, தும்பை, நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-1, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு, திரிபலை, வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-3, வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணத்திற்கு கியாழம்செய்யும் வகை.

துளசி, செம்முள்ளி, தும்பை, கஞ்சாங்கோரை, தைவேளை இவைகளினிலை கற்சீரகம் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சாரணைவேர்ப்பட்டை, தேசாபுரம், ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கனமாந்தம் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை செய்யும் வகை.

வவள்ளைத்துத்தம், வெண்காரம், கோரோசனை, கொழுஞ்சி, கடுகுரோகணி, வகைக்குக் கழஞ்சு-3, அகத்தியிலைச் சாறுவிட்டு ஒரு சாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது, முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைக்கொடுக்கத் தீரும்.

இரத்தசீதக்கடுப்பு பலவிதக்கழிச்சல் சுரத்திற்குசெய்யும் வகை.

விருசம்பட்டை, ஈருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சி இவைகளை யோரளவாய்ச் சாறுபிழிந்து அதில் அதிமதுரம், குப்பக்கீறைவேர், சமனுபரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம் சீதம் கடுப்பு நீர்சுருக்கு மருந்து செய்யும் வகை.

இளந்தென்னம் பூவையிடித்துப் பிழிந்தசாறு தயிர் வகைக்குப் படி-½, எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க் கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு மருந்துசெய்யும் வகை.

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத் துண்ணத்தீரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வெட்டிவேர், ஏலம், அதிமதுரம், சாத்திரபேதி, மாசிக்காய், சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-2, வெட்டிவேர்க் கியாழத்திலும், முலைப்பாலிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க மேற்படி வாதபித்தசுரம், ஊஷ்ணம் கடுப்புமாந்தம், சன்னிக்கழிச்சல், பிரளி, குடல் பிரட்டல், நீங்கும்.

சீழ்மூலத்திற்கு மருந்துசெய்யு முறை,

செந்நாயுருவியிலை ஒருபிடி, நல்லெண்ணை படி-¼, கற்றாழஞ் சோறு, சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்க நிற்கும்.

சகலகணத்திற்கும் சஞ்சீவியெண்ணை செய்யுவகை.

விளக்கெண்ணெய்படி-1, அவுரி, வேலிப்பருத்தி, முடக்கொத்தான், தும்பை. கவுதும்பை சடைச்சி பொருந்தும்பை। கிரந்திநாயகம் செம்முள்ளி இவைகளின்சார் வகைக்குப்படிகால் புளியம்பிரண்டைக் கிழங்கு, கொல்லன் கோவைக்கிழங்கு பல பிள்ளைக்கிழங்கு, பூண்டு, ஈருள்ளி, கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள், சீரகம், வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துப் போட்டொன்றாய்க் கலந்து காச்சிவடித்து ஒருசங்கு கொடுக்க சகல பிரளிக்கணம் நீங்கும். இச்சா பத்தியம்.

சுழிகணத்திக்கு கியாழம் செய்யும் வகை.

கற்கடகச்சிங்கி, சீந்திற்கொடி, நற்சீரகம், வில்வேர், அதிவிடையம், கடுகுரோகணி, கண்டங்கத்திரிவேர். முசுமுசுக்கை செம்முள்ளிவேர், தூதுவேளைவேர், திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-¼, இடித்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

சொரிசிரங்குக்கு மருந்துசெய்யும் வகை:

பூவரசம்பட்டையில் நீறாகாரத் தண்ணீர்விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து அரைக்காபடிவீதம் 3-நாள்உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை வகைக்குக் காற்பலவீதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்து காலையில் உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வேறொரு மருந்துவகை.

காட்டுச்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டிமுத்து சமனிடையாய்ப் பொடித்து அதற்குச்சமன் மிளகுத் தூள்கூட்டி ஊமத்தங்காய்கரு அடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம் போட்டெடுத்து ஒருபடி தேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சூரியபுடம்வைத்துச் சிரசின்மேற்றடவத் தினவுநமச்சல் தீரும்.

மற்றொரு முறை.

நீர்வெட்டிமுத்தும் சந்தனமும் ஓர் நிரையா யரைத்துச் சிரங்கிற் றடவ உதிர்ந்துவிடும்.

வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும்வகைக்குக் காற்பலவிகித மரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில் இலுப்பை யரைப்பும் வேப்பிலையும் சமமாயரைத்து உடம்பிற் றேய்த்து ஸ்நானம் செய்யத் தீரும்.

வேறொரு வகை.

காத்தொட்டி யிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற்படி வீதங்கலந்து அதிற் சுத்திசெய்த கெவுரிவிராகனெடை-க, பொடித்துப் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில் அரைப் பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

கரப்பனுக்கெண்ணெய் செய்யுமுறை.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங்கு சங்கம் குப்பி கிரந்திநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னி முதியார் கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி வெள்ளருகு வேம்பாடம்பட்டை சிவமூர் வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்தரி பூதகரப்பன் பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் வேர் நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய் காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைகரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் வீங்குகரப்பன் அரிகரப்பன் செங்கரப்பனுந் தீரும்.

கரப்பனுக்குமேற்றடவும் எண்ணெய் செய்யு முறை.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறுபடி-க, எருக்கலைப்பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அறை நல்லெண்ணெய்படி-1, இவைகளைக் கலசத்தில் சுக்கு மிளகு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-1, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் கரப்பான்மேரிற் றடவிவர சகல கரப்பனுந் தீரும்.

வேறொரு முறை.

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முத்தெருக்கஞ்செவி கார்த்திகைக்கிழங்கு இரண்டு கழஞ்சு அறைத்து அரைபடி ஆவினெய்யிற் போட்டுச் சிவந்த பதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்கு மேற்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

கொள்ளிக்கரப்பானுக் கெண்ணெய் செய்யும் முறை.

வெள்ளருகு சிவனார்வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலை வீழி கோழி யவரை கரிப்பான் கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணாத்தி சிறுசெந்தட்டி சாரடை தூதுவேளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-1, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-1, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் பலம் அரை ஈருள்ளி பலம்-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பத்தியமாய் கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

பாண்டுகாமாலை சோகைக்கு மருந்து செய்யுமுறை.

சுத்திசெய்த மண்டூறம் பலம்-8, மாவிலிங்கிலை நீர்முள்ளி கீழ்க்காய் நெல்லி கரிப்பான் வகைக்குப்பலம்-5, சீரகம் பலம்-1, எட்டுப்படி தண்ணீர்விட்டுக் காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு காலாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வேறொரு முறை.

வில்வ இலையை ஆவிநீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து காலாழாக்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

மற்றொரு முறை.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்டி விளாபிரமி சிறுசின்னிகழற்சி இவைகளினிலை நன்னாரிவேர் வாழைக்கிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம் பலம் நிறையாய்க் கியாழஞ் செய்து காலாழாக்கு வீதம்-2, நாள் கொடுக்கநீங்கும்.

கடுக்காய்-40, மிளகுபலம் கால் மாவிலங்குப்பட்டை கற்றாழஞ் சருகு அமுக்கரா வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் அரையாழாக்கு வீதம் ஆணுக்குப் பெண்ணீரிலும், பெண்ணுக்கு ஆணீரிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்முள்ளியைச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்திற் பூசத்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குமை செய்யும்முறை.

பீதரோகணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் நெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துணிசுட்ட கரிசேர்த்து வெண்ணெயில் மத்தித்துக் கண்ணில் தீட்டச் சகல கண்ரோகங்கள் தீரும்,

மற்றொரு முறை.

வேம்பு புளி வெட்பாலை முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்தகரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோராளவாய்க் கலந்ததிற்றுணியை - 6 - 7 - விசை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து விளக்கிலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித்தூரில் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயரிசி அதிமதுரம் இந்துப்பு இரும்பும் பொடியுங் கூட்டி ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துக்கொண்டு விழியில் தீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்புநீர்வடிதல் இவைகள்நீங்கும்.

வேம்பு விளா உப்பிலிகையாந்தகரை தேட்கொடுக்குசங்கு இவைகளினிலைச்சாறு ஓராளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலூட்டி மைப்பற்ற வைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் துருசு வெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்திப்பின்பு ஆவின் வெண்ணெய்கூட்டி யரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்றீட்டிவர விழி சிகப்புபடலம் எழுச்சிகண்பிரிசல் புழுவெட்டு புகைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர் முட்டல்.

மற்றொரு வகை.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலைமின்னிபாடாவரை துளசி தூதுவேளை புளியாரைவிஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச்சட்டித்தூரில் பத்துதபா வுலரவுலரப்பூசி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தூரி லமைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு குன்றிபிரமாணங் கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக்கொண்டு விழியில் தீட்டிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வேறொரு முறை.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பைமேனி ஊமத்து முருக்கு அகத்தி புளி கீழ்க்காய் நெல்லி வேம்பு எருக்கிலைப் பழுப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின்சாறுகளை முன் போற்சட்டிதூரிலும் சீலையிலும் ஊட்டி திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய் விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு சீனிக்காரம்வகைக்கு விராகனெடை-1, கூட்டி பொன்முசுட்டை சென்னயுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணிலிட்டுவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குத் தயிலம் செய்யும் முறை.

சிறுகீரை பொன்னுங்காணி எலுமிச்சு நன்னாரி நந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான் பொன் முசுட்டைநொச்சி கறுத்தக் காக்கணன் அழுக்குரு சீந்தில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரை நெய்தல் கரக்தை சவுரி பேராமுட்டி ஆல் பேய்பீர்க்கு இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய் முத்தக்காசு வகைக்குப் பலம்-9, சந்தனம் பலம்-8, சிற்றுமுட்டிவேர் பலம்-15, மிளகு பலம்-5. இவைகளையிடித்து-32, படி சுத்தசலத்தில் போட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி-6, ஆவின்பால் படி-4, மேற்படி நெய்படி 2, செவ்விளநீர்படி-1, முடக்கொத்தான் பொன்முசுட்டை நொச்சி பொன்னுங்காணி கரிசலாங்கண்ணி சீந்திற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளை சாறு வகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய்விட்டு நாகணம் பூலாங்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மந்திஷ்டிவேர் வால்மிளகு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்சனக்கல் விலாமிச்சம்வேர் மாமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டைதக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லிமுள்ளி திப்பிலி கடுகுரோணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சைவகைக்குக் கழஞ்சு-3, ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயா யெரித்து மெழுகுபதத்தில்வடித்து அதில்சூடாறுமுன் அபின் புனுகு சவுக்காரம் கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைச்சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சி-1, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொரு நாள் தயிலந்தேய்த்து சீய்க்காய் அரைப்பிட்டுமுழுகிவர நயனகாசப்படலம் பில்லம் திமிர் புழுவெட்டு பித்தம் பூகுருடு நீர்ப்பாய்ச்சல் குந்தம் முதலாகிய கண்ணோய்-96-ம் தீரும்.

வேறொரு முறை.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி-9, நல்லெண்ணெய் படி-4, அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வகைக்குபலம்-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரக் கண்காசம் படலம் புகைச்சல் பித்தந்தீரும்.

மற்றொரு முறை.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறு படி-2,நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-1, இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம்-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுக கண்படலம்காசம் கண்ணெரிவு கபாலவரட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் கருஞ்செம்பை யிலைச்சாறு வகைக்குப் படி-1, முலைப்பால்படி அரை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் மிளகுபலம்-1, வால்மிளகு பலம் அரை பூண்டு வசம்புவகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை அரைத்துக் கரைத்துக்காய்ச்சி வடித்து முழுக நேத்திரவாயு தீரும்.

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழை விழுது இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் முலைப்பால் செவ்விளநீர்வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில்வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-1, கிராம்பு பணவிடை-5, குங்குமப்பூ பணவெடை-2, இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிமுழுக கண் புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும்.

நேத்திரரோகத்திற்கு பொன்னாங்காணி தைலம்.

செய்யும் முறை.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆவாரமொட்டுத்துளிர் இவைகளை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவின் நெய் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-1, ஆவின்பால் படி-1, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலக்கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஜாதிக்காய் மிலகு வால்மிளகு மலாக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்குத்தேய்த்து சீக்காய் உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகண்ரோகங்களுந் தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு சூரணம் செய்யும்முறை.

லவங்கம் திரிகடுகு முத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலை இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளை யொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

வேறொரு முறை.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்ன லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை வகைக்குப்பலம்-6, மல்லிப்பலம்-6, இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-6, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டு நேரமும் 10-நாள் கொள்ள நீங்கும்.

மற்ருெரு முறை.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம்-1, இவைகள் பொடித்து ஒருபலங் கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்து அதிற்றாவிக்கிண்டி நாழியொன்றிற்கு ஒருகழற்காய்ப்பிரமாணம் கொள்ள நீங்கும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு செய்யுமுறை.

வீழியிலே பிண்ணுக்குப்பூண்டு ஆவாரையிலே திரிபலே இவைகள் ஓர் நிறையாயிடித்து ஒருதுணியில் முடித்து விளக்கெண்ணெயில் வெதுப்பி ஒத்தணஞ்செய்து ஆறுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மலேயலரியையிடித்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்.

வாதகடுப்புக்கு வாயுவுக்கு செய்யுமுறை.

சங்கம்வேர் முக்கொழுஞ்சி கொடிவேலி பறங்கிப்பட்டை சுக்கு வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லி வகைக்கு விராகனிடை - 2, இவைகளேச் சிதைத்து ஒருபடிஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒரு விராகனிடை மிளகுபொடியும் ஒருதுட்டு எடை விளக்கெண்ணெயுஞ் சேர்த்து இப்படி ஆறுவேளே கொடுக்கத் தீரும்.

வாதகடப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு செய்யுமுறை.

பறங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்குரு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் அறை இவைகளே யிடித்துச் சூரணித்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவினெய்யும் காற்பலந்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கூட்டி காய்ச்சிறக்கி அதில் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி வேளேயொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு கொள்ளத்தீரும்.

கல்நார் பஸ்பம் செய்யும் முறை.

கல்நாரைச்சிறு துண்டாய்ப்பிளந்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக் கீருமேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டு அப்பால் மேற்படி பட்டைக் கியாழம்விட் டரைத்து மூறுன்புடம்போட தவளம் போல் நீறும் தேனிலாவது தூதுவேளே லேகியத்திலாவது கொள்ள சிலேத்ம நோய் 96-நீங்கும் மேககாங்கைதீரும் பற்பத்தை பல்விளக்கந் தந்தமிறுகும்.

பஞ்சலவண பஸ்பம் செய்யும் முறை.

பஞ்சலவணம்வகைக்கு பலம் கால் கல்வத்திட்டு பிரண்டைமுருங் கைப்பட்டை குப்பைமேனி நொச்சிகுமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக் கு ஒரு சாமமரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலை செய்து பத்தெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும் அதற்கு நாலிலொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மெழுகுபோ லரைத்து சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் வியாதியின் பலத்துக் குத் தகுந்தபடி கால்மண்டலம் அரைமண்டலங்கொள்ள வாதம்வாயு குற்றல் குடற்புரட்டல் வயிற்றுப்பொருமல் செரியாமை மந்தம் மகோ தரம் நீங்கும்.

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு செய்யும்முறை.

பச்ச நாரத்தங்காய்ச்சாறுபடி-5, காடிபடி-2, ஒன்றாய்க் கலந்து அல்லதுருவுள்ள ஐம்பது இரும்பைப்போட்டு எட்டுநாளூறவைத்து இரும்பை யெடுத்துப்போட்டு குப்பைமேனி அவுரிசாரணை கையாந்த கரை பொன்னாங்காணி பிரமிவகைக்குச் சாறுபடி-2, ஒன்றாய்விட்டுவெள் ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சீரகம் திப்பிலிகடுகு கழற் சிப்பருப்பு கச்சோலம் அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் நெல்லி முள்ளி தான்றிக்காய் சாத்திரவேதி ஏலம் இந்துப்புவெடியுப்பு சாரணைவேர் குருந்தகட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-1, சவுக்காரம் பலம்-3, அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்குப்படி அரைவிட்டுக் குழம்புபோற்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுமோர்குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர்கோவை வாயுத்திரட்சி அகுவை சோகை பாண்டு காமாலை குளுப்பை வயிற்றுவிப்புறுதிசூலைவாய்வு குன் மம் வெப்புப்பாவை காச்சுக்கட்டி இவைத்தீரும்.

மஹா சந்தனாதித்தயிலம் செய்யும் முறை.

சந்தனத்தூள்பலம்-10, நன்னாரி நத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரணை இருவேலி அமுக்கரா சீந்தி இவைகளின் மூலம் முத்தக்காசு அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் அகில் வில்வவேர் தேவதாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்ப்பட்டைதக்கோலம் லவங் கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-1, இவைகளையிடித்து தூணிநீர்ப்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-4, மொசிமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-1, பொற்கை யான் சாறுபடி $\frac{1}{2}$, ஒன்றாய்க்கலந்து வால்மிளகு குக்கில் கோஷ்டம் பச் சைபூலாக்கிழங்கு அரத்தைசடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்

பாடம்பட்டை ஏலம்மல்லி அபின்ஜாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரம் பட்டை நாகணம்புனுகு வகைக்குவிராகனிடை-2, ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாயு மந்தம் மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் மூண்டைநோய் கபாலவலி கண்ணோய் செவிநோய் விபர்வை தாகம் பீனிசம் வரட்சி ஈளை சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் மேகம் பிரமேகம் கிருகிருப்பு அரோசியம் நீங்கும்.

வேறொரு முறை.

சந்தனத்தூள் பலம்-20 விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கோரைக்கிழங்கு சீந்தித்தண்டுசிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி அமுக்குரா நன்னாரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-4. இவைகளையிடித்து இந்தாணிநீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் செவ்விளநீர்பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி 2, சிறுகீரை பொடுதலை வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய் கர்ப்பூரவல்லி தாழை விழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-1, நல்லெண்ணை படி-3, ஆவின்பால்படி-4, வெள்ளாட்டுப்பால் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-2, கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூந்சாந்துப்பட்டை கிளியூரம்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பச்சைபூலாகிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ சந்தனம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் மஞ்திஷ்டிவேர் கத்திரி மஞ்சள்முத்தக்காசு வலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம்-½, ஆவின்பாலிலாட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-1, போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம் நீரிழிவு நீர்ச்சிரிப்பு க்ஷயம் கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கைகாலெரிவு பிரமியம்கிரந்தி கற்றாழைநாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டைப் பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம் சொரிசிரங்கு குணமாகும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஓர்நிறைபாயிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலி லொன்றாய் வற்றவைத்துத் தயிர்போற்பிழிந்தசாறுபடி-1, வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சந்தணம்வகைக்குபலம்-5, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம்-2, இவைகளை செவ்விளநீராய் மயனமாயாட்டி முக்குறுணி சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி ரெண்டே கால் நல்லெண்ணைபடி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடாமாஞ்சில் கிராம்பு

சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-1, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப் பணவிடை-2, போட்டுத் தயிலமிட்டு சீய்க்காய்த்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர மேகமிருபது நீங்கும்.

வெட்டிவேர் தயிலம் செய்யுமுறை.

வெட்டிவேர்த் தூள்பலம்-10 பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுவற்றவைத்து நல்லெண்ணெய்படி-1 அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுக பீனிசம் மண்டைச்சூலை குஷ்டம் பிரனீர்க்கோவை கண்புகைச்சல் காதுமந்தம் தேக எரிவு காந்தல் குணமாகும்.

கொம்பரக்குத் தயிலம் செய்யுமுறை.

கொம்பரக்கு பலம்-8, தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துகொண்டு அதில் எள்ளெண்ணெய்படி-5, காடிபடி-2, தயிர்த்தண்ணீர்படி-1, பால்படி-5, சதகுப்பை கடுகுரோகணிகிளியூரம் பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை பச்சைபுலாக்கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாஞ்சில் கோஷ்டம்கஸ்தூரி மஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-2, ஆவின்பாலாட்டிச்சேர்த்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்திசுரம் தலைமயக்கம் வாயூறல் சீதசுரம் வெட்டை கனசுரம் கனபாண்டு தேகவெளுப்புசூலை தழுவணை கரசம்கற்றாழைநாற்றந் தீரும்.

சிறுசந்தனாதித் தயிலம் செய்யுமுறை.

சந்தணம் விலாமிச்சம்வேர் ஆவாரையின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-10, இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்திற் நல்லெண்ணெய்படி-1, கூடவிட்டு அதில்நன்னாரிவேர்ப்பட்டை பலம்-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகந்தீரும்.

வேறொரு முறை.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-1, ஒன்றாய் கலந்து அதில் சந்தணத் தூள்பலம்-2- திருமஞ்சனத் திரவியம் பலம் கால் ஆவின்பாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டை கண் கை கால் காந்தல் குணமாகும்.

நரம்புச்சிலந்திக்கு மருந்து செய்யுமுறை.

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அதனிலை வகைக்குப்பலம் ஒன்னறை பெருங்காயம் விராகனிடை-¼, இவைகளையரைத்துப் புளியங்கொட்டை பிரமாணம் ஆறுநாளந்திசந்தி உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒரு உண்டையை உரைத்து நரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற்போட்டுக் காலையில் வெந்நீர் விட்டுக் கழுவிவர நீங்கும் கடும்பத்தியம்.

கைத்தொழில்

பாக சாஸ்திரம்.

முளகாய்த்தூள் செய்யு முறை.

அரைவீசை முளகாயெடுத்துத் தகுந்த நல்லெண்ணெய் அல்லது உருக்கு வெண்ணெய்விட்டு வறுத்து ஒரு மர உரலில் நன்றாக விடித்துக் கல்பாத்திரந்தவிர மற்ற எந்தப் பாத்திரத்திலாவது பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால் கறிமுதலானதுக்கெல்லாம் உதவும்.

மிளகு குழம்பு செய்யுமுறை.

இரண்டுபலம் மிளகும் பத்துமுளகாயும் ஒருபிடி கறிவேப்பிலையும் வொருகரண்டியிலே போட்டு நெய்வார்த்து வறுத்து அம்மியிலே நெகிழ அரைத்து முக்காற்படி சலத்தில்கலந்து அடுப்பிலேற்றி இளசாகிய புடலங்காயை பில்லைபில்லையாக அறுத்ததிற்சேர்த்து மூன்றுகொதி வருகிற வரைக்கும் வேகவைத்து வொருகரண்டியில் நெய்விட்டுத் தகுந்த உளுத்தம்பருப்பு கூட்டிவறுத் தம்மியில் நெகிழறுப்பிச் சேர்க்கவேண்டும். அப்பால் கால் ஆழாக்கு அரிசியைஜலத்தில் ஊறியபின்புச் சேர்க்கவேண்டும். நெய்யிலே உளுத்தம்பருப்பும் நான்கு ஐந்து முளகாயும் வறுத்துக் கொட்டவேண்டும்.

பண்டக்காய்ப் பொரியல் செய்யும் வகை.

அப்போதறுத்து இளசாகிய ஐம்பது அல்லது அறுபது பண்டக்காய்களைத் துண்டுதுண்டாக அரிந்து வழுவழுப்புப் போகும்படி சலத்திலே கொட்டியலம்பி அந்தச்சலத்தை வடித்துவிட்டுப் பின்பு ஒரு பாத்திரத்தில் முக்காற்படி சலம்விட்டு அதிலே காயைப்போட்டு வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை யிறுத்துவிட்டு மற்றொருசட்டியில் ஒன்றரைப்பலம் நெய்விட்டு காலாழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் பத்து கிள்ளுமுளகாயுஞ் சேர்த்து வறுத்த வெந்தகாயிலேகொட்டி உடனே சிறுகரண்டி உப்பும் அவ்வளவே அரிசிமாவுஞ்சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகும்படிக் கலந்து இரண்டு நிமிஷம் அடுப்பின்மேலேவைத்து இறக்கி வட்டிக்க வேண்டும். மேகம்போம்.

புளிக்குழம்பு செய்யும் வகை.

ஒரு காண்டியில் தகுமான நெய்வார்த்து ¼-ஆழாக்கு உளுத்தம்பருப்பும் பச்சை கறிவேப்பிலையும் பத்து முளகாயும் சீரகமும் ஆகிய இவைகளை அதிற்பெய்து வறுத்து அம்மியிலரைத்து புளிகரைத்த முக்கால்படி சலத்திற்கலந்து மேற்சொல்லியபடி திருத்தித் தனியே வேகவைத்த காய்களில்விட்டு மூன்றுவி வருகிறபரியந்தம் எல்லாவற்றையும் வேகவைத்துப் பின்பு தனியே வேகவைத்திருந்த ஒரு கரண்டி துவரம்

பருப்பும் சேர்த்து நன்ருகக்கலந்து நெய்யில் போதுமான முளகாயும் உளுத்தம்பருப்பும் தாளித்றப்போட்டு எல்லாவற்றையும் கரண்டிக் காம் பிளுல் கலந்துவிட வேண்டியது.

கத்தரிக்காய் பொறிக்கறி செய்யும் வகை.

இருபதுகாய்களை நான்கு கூருக அறுத்து அரைப்படி சலத்தில் வேகவைத்துத் தகுந்த உப்பும் அரிசிமாவும்பெய்து மறுபடியும் வேக வைத்து அது வெந்துவரும்போது நெய்யிற்கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப் பும் கிள்ளிய முளகாயும் வறுத்துப் போடவேண்டியது. பத்தியபதார்த்தம்.

எண்ணெய்க் கத்திரிக்காய் செய்யும் வகை.

இருபது கத்திரிக்காய்களை நாலுபிளவாக அறுத்து நெய்யிலாவது எண்ணெயிலாவது வறுத்தெடுத்துக்கொண்டு பத்து வறுத்தமிளகாயும் ஒரு கைப்பிடி கொத்தமல்லிவிதையும் நெகிழ அரைத்துத் தகுந்த புளியும் உப்பும் கரைத்து மேலே அரைத்து வைத்திருக்கிற முளகாயை இக் குழம்பில்கரைத்து ஐந்துபலம் உரித்தவெங்காயம் ஒன்னரைபலம் வெள்ளைப்பூண்டு இரண்டரைபலம் முந்திரி கைப்பருப்பு அடுப்பேற்றிய ஒரு சட்டியில் நெய்விட்டு முந்திரிகைப்பருப்பை வறுத்தெடுத்து அதையும் வெங்காயத்தையும் வெள்ளைப்பூண்டையும் வறுத்தெடுத்து இவைகளையும் மேற்படி கரைத்து வைத்திருக்கின்ற குழம்புடனே வறுத்த கத்திரிக்காயிற் கொட்டிச்சுண்டிவரும்போது கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பால்விட்டு இறக்கிவிடவும். மருந்து முரிவு.

தண்டுக்கீரைக்கறி செய்யும் வகை. 77495

எட்டுப்பலம் தண்டுக்கீரையைப் பொடியாக அரிந்துக்கொண்டு ஒரு சிறிய கரண்டி உப்புடன் வேகவைத்துக் கீரையில் சலமில்லாமல் பிழிந்து காற்றில் நான்கு நிமிஷவரையில் ஆறவைத்து மறுபடியுஞ் சட்டியிற்போட்டுக் கொஞ்சம் அரிசிமாவுங் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளியமிளகாயும் நெய்யில் வறுத்துப் போடவேண்டியது கொஞ்சம் வாய்வுசெய்யும்.

முருங்கக்கீரை துவட்டல்.

எட்டுப்பலம் முருங்கைக்கீரை யெடுத்துகொஞ்சம் உப்புடன் வேகவைத்துப் பிழிந்துவிட்டு மறுபடியும் அதைச் சட்டியிற்போட்டு அதின் பேரிற் கொஞ்சம் அரிசிமாவுந் தெளித்துக் கடைசியிற் கொஞ்சம் உளுத்தம்பருப்பும் கிள்ளுமுளகாயும் ஒரு கரண்டியில் வறுத்துப்போட்டு அடுப்பை நன்ருக யெரியச் செய்யவேண்டியது. போகமுண்டாம்.

சீராளன்கறி செய்யும் வகை.

உழக்கு வறுத்த பச்சைப்பருப்பு சலம்விட்டு நெகிழ அரைத்து உண்டையாக்கி 5-பலம் உரித்த வெங்காயமும் 5-பச்சை முளகாயும் பொடியாயரிந்து போதுமான உப்புப்பொடியும் மேற்படி உண்டையிற் சேர்த்து பிசைந்து பில்லையாக்கி ஒரு சட்டியில் அரைபடி சலம்விட்டு வஸ்திரத்தால் வாய்கட்டி யடுப்பேற்றி வஸ்திரத்தின்மீது வைத்துக் கெட்டியாகிறவரைக்கும் வேகவைத்திறக்கி ஆறவைத்து ஒரு அங்குலப் பிரமாணம் துண்டு துண்டுகளாக அரிந்து அடுப்பேற்றி வேறொரு பாத்திரத்தில் நெய்விட்டுச் சிவக்க வறுத்தெடுத்துக்கொண்டு புசிக்க வெகு உருசியாயிருக்கும்.

பகோடாக் குழம்பு செய்யும் வகை.

உழக்குக் கடலைப்பருப்பு ஊரவைத்தரைத்து மேற்சொல்லிய வெங்காயம் பச்சைமுளகாய் உப்புசேர்த்துப் பிசைந்து ஒருபாணுச்சட்டியை அடுப்பேற்றி 10-பலம் நெய்விட்டுக் காயும்போது மேற்படி பிசைந்த மாவை சிறு உண்டைகளாகக் கிள்ளிவிட்டு சிவக்க வறுத்தெடுத்து மேல் விவரித்த பிரகாரம் குழம்புசித்தப்படுத்தி அதிற்பெய்து பக்குவப்படுத்தி உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது.

வெந்தயமும் புளித்தயிருஞ் சேர்ந்த குழம்பு செய்யும் வகை.

கால்பலம் வெந்தயத்தூளை அரைசேர் தயிரிற்சேர்த்து ஐந்து நிமிஷம்வரையில் ஊறவைத்துக் கிள்ளுமுளகாய் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை இவைகளை நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு நன்றாய்க் கலந்து விடவேண்டியது. மத்தியான போசனத்தில் இதை சாதத்துடன் சேர்த்துக்கொண்டு சாப்பிடலாம் மேகம்போம்.

மாங்காய் மிளகுநீர் செய்யும் வகை.

பாதிபழுத்த 100-மாங்காயெடுத் தோலைசீவி ஒவ்வொன்றையும் நாலாக அறுத்து வெய்யலிற் காயவைத்துப் பிற்பாடு நிழலில் வைத்திருக்கவேண்டியது. அல்லது அவைகளைக் கயற்றிற் கோர்த்து ஒரு பட்சம் வரையில் தொங்கவைத்துப் பின்பு ஒருநாள் பரியந்தம் வெய்யலிற் காயவைத்தெடுத்து ஒரு பாணையில் பத்திரப்படுத்தவேண்டியது. பிற்பாடு இரண்டுபலம் மாங்காய்வற்றலெடுத்து ஒருபடி ஊற்றுநீரில் ஊறவைத்து காலே அரிக்கால் பலம் மிளகும் அவ்வளவே உளுத்தம்பருப்பும் ஐந்து கிள்ளுமுளகாயும் வறுத்துக்கொண்டு நன்றாக அரைத்து மாங்காய் சலத்

திற்கலக்கி எல்லாவற்றையும் மூன்றுகொதி வருகிறவரையில் காயவைத்துப் பிற்பாடு வெந்தயம் கடுகு கறிவேப்பிலே நெய்யில்வறுத்து ஐந்து நெல்லெடை பெருங்காயத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது. சுடுகையோடு சாப்பிடவும். இதைப்புசித்தால் பித்தம் நீங்கும்.

கத்தரிக்காய் சாதாபஜ்ஜி செய்யும் வகை.

நாலுகத்தரிக்காயை நெருப்பில் சுட்டுத் தோலைப்போக்கி ஒரு கரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் கொஞ்சம் கிள்ளுமுளகாயும் உப்புடன் காயில் சேர்த்து கையால் பிசைந்துவிடவும்.

புளிசட்ணி செய்யும் வகை.

கத்தரிக்காயை அதேபிரகாரம் சுட்டுத்தோலையுரித்துப் பின்பு ஒரு கிண்ணத்தில் அல்லது ஒரு பாத்திரத்திற் கொஞ்சம்புளிகரைத்து அதிற் கொஞ்சம் லவணஞ்சேர்த்து காய்களைப் பிசைந்து கொஞ்சங் கிள்ளுமுளகாய் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலே இவைகளை நெய்யில் வறுத்து அத்துடன் சேர்க்கவேண்டியது.

நெல்லிக்காயும் பிரண்டையுஞ்சேர்ந்தசட்ணி.

பதினைந்து நெல்லிக்காய்கள் முன்சொல்லியபடி பக்குவப் படுத்தி சரியெடைப் பிரண்டையை நீரில் கால்மணிவரையில் வேகவைத்து எடுத்து நீரைத் துடைத்துவிட்டு இவ்விரண்டையும் மூணுதோலாயெடை உப்பையும் பதினைந்து பச்சைமுளகாய்கள் இரண்டுதோலாயெடைக் கொப்பறைத் தேங்காயையும் 1-தோலா யெடைக் கொத்தமல்லித்தழையும் வகையொன்றுக்கு அரைதோலாயெடைக் கசகசா வெள்ளைப்பூண்டு வெங்காயம் நன்றாயரைத்து ஒரு ஏனத்தில் வைத்து மேலேசொல்லிய புளிப்புகளில் ஒன்றைச்சேர்த்துப் பிசைந்து போசனத்தில் வைத்துக் கொள்க.

எலுமிச்சம்பழரசஞ் சேர்ந்தசாதம் செய்யும் வகை.

அரைசேர் அரிசியைச்சமைத்து அதை ஒரு சட்டியில் ஐந்துநிமிஷவரையில் ஆறவைத்து மற்றொரு அகலச்சட்டியில் 2-பலம் வெண்ணெய் அல்லது நெய்விட்டுப் போதுமான கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலேகளைவறுத்து அதற்குத்தகுந்த உப்புங்கூட்டிப் பத்து எலுமிச்சம்பழரசத்தைப்பிழிந்து நன்றாய்க்கலக்கி அதிற் சாதத்தைக்கொட்டி மறுபடியும் அடுப்பிலேற்றி ஆவியெழும்புகிறவரையில் வைத்து இறக்குந் தருணத்தில் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடி போடவேண்டியது.

புளித்தயிர்சேர்ந்தசாதம் அல்லது ததியோதனம் வகை.

ஒருசேர் சின்னசம்பா அரிசியைச்சமைத்து அதை ஐந்துநிமிஷபரியந்தம் ஆறவைத்து அதற்காகச் சித்தப்படுத்திபிருந்த இரண்டுசேர் நல்ல புளித்ததயிரில் சாதத்தைப்போட்டு இரண்டும் ஒன்ருகநன்ருய்க்குலுக்கி ஒருபலம் சுக்கை அல்லது இஞ்சியைநறுக்கி ஒருதோலாயெடை உப்பும் அதனுடன்கலக்கி தகுமான கடுகு சீரகம் முளகாய் கறிவேப்பிலே பெருங்காயம் இவைகளை நெய்யில்வறுத்து அதிற்போடவேண்டும்.

சாதாப் பொங்கல் செய்யும் வகை.

அரைசேர் அரிசியும் ஆறுவகைசேர்ந்த பருப்பில் கால்சேரும்சேர்த்துப் பொங்கிக் கொஞ்சம் மஞ்சள்பொடியும் உப்பும்போட வேண்டியது. இதை யெந்தபடியாவது புசிக்கலாம். இதுமிகவும் செலவுள்ளதுமல்ல அதிக ருசியுள்ளதுமல்ல ஆனல் யாத்திரை வாசிகளுக்கு உதவப்பட்ட போசனமாக விருக்கின்றது. அகப்படுகிற தாயிருந்தால் கொஞ்சம் காய் கறிகளையும் கொதிக்கும்போது சேர்க்கலாம். இது இந்ததேச முழுமையும் வழங்கப்பட்ட சாதாரணப் பொங்கலாயிருக்கின்றது.

கோதுமைமாவு அடை செய்யும் வகை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யை அல்லது மாவைப் பாலிலாவதுவெந்நீரிலாவது ஒருமணிநேரம் ஊறவைத்து நன்ருக குத்தி ஒருசிறிய கரண்டியளவு பங்கிட்டு உண்டைசெய்தொருபலகையின்மேல் உலர்ந்த அரிசி மாவைப்போட்டு அதன்மேல்வைத் தப்பளக்கொழுவியால் அடைகளாக்கி ஒருசேர் வருத்த கடலைமாவில் தகுமான வெள்ளைச்சருக்கரையும் கொஞ்சம் ஏலப்பொடியுங்கலந்து ஒவ்வொரு அடைக்கு ஒரு சிறிய கரண்டிக் கடலைமாவை மத்தியில் வைத்து மடித்து ஒன்றேகால் நாழிகை ஆறவைத்துப் பின்பு நெய்யில் சுடவேண்டும். இதை 15-நாள் வரைக்கும் வைத்து உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளலாம்.

வேறொரு முறை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யைப் பாலிலாவது ஜலத்திலாவது ஊறவைத்திடித்தெடுத்த மாவை உண்டையாக்கி ஒரு பலகைமீது உலர்ந்த மாவைப்போட்டு அதன்மேல்வைத் தப்பளக்கொழுவியால் அடைகளாக்கிக் கொப்பரைத்தேங்காயைப் பொடியாக அரிந்ததில் அரைசேரும் சகசாவில் அரைசேரும் எடுத்தொன்ருக வறுத்தொரு ரூபாயெடை ஏலஞ்சேர்த்திவைகளை பொடியாக அரைத்துச் சமமாகச் சருக்கரைசேர்த்து அவ்வடையின் மத்தியில் வைத்துமடித்து நெய்யில் சுடவேண்டியது.

போளி செய்யும் முறை.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் கொஞ்சம் உப்புஞ் ஜலமும் விட்டுப் பிசைந்து ஒவ்வொரு சிறிய கரண்டிப்பிரமாணம் எடுத்து உண்டைசெய்து வறுத்த கடலைமாவை மத்தியில்வைத்து மற்றொரு பலகையை அதன் மேல்வைத்து அழுத்தி அடையாக்கி இருப்புத்தட்டின்மீது சுட்டு நெய்யில் அல்லது உருக்கு வெண்ணெயில் தோய்த்துப் பட்சணை பண்ணவும். பால் வெள்ளரிக்காய் சேர்த்துக்கொண்டால் இந்தப்போளி சீரணமாகும்.

பூரிபலகாரம் செய்யும் வகை.

2-படி கோதுமைநொய்யை இராத்திரிக்கே தகுந்த நீரில் பிசறிவைத்து உதயத்திலெடுத்து அகலக் கல்லின்மேலரைத்து இருப்புப்பூணுலக்கையால் இடித்து உருட்டி மறுபடியும் இடித்து இப்படி பலமுறைசெய்து அப்பளப் பலகையின்மேல் அதில் கொஞ்சமாவைத்து அப்பளக்குழவியால் அப்பளம்போல் அகலமாகச்செய்து வைத்துக்கொண்டு அவற்றுள் சிலவற்றை நெய்யில் பொரிச்சி உரலில் போட்டிடித்து மாவாக்கி அந்த மாவைத் தெள்ளிப் பருமனுள்ளதுகளை யெடுத்து மறுபடியும் இடிச்சி மாவாக்கிக்கொண்டு அம்மாவையும் 1-படிச் சருக்கரையையும் கல்மணலில்லாமல் சுத்தப்படுத்தி இளவறவாக வறுத்த $\frac{1}{4}$-படிக் கசகசாவையும் மேல்தோல்போக்கி நருக்கிய 5-பலம் வாதுமைப்பருப்பும் 4-முடித்தேங்காய்த் திருகலையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துக்கலக்கி அதில் தகுமானத்தை யெடுத்து மேலே அப்பளம்போலேசெய்து வைத்திருப்பதி னடுவில் வைச்சி மடிச்சி அதன் ஓரத்தைச் சந்துவிடாமல் பிடிச்சிக்கூட்டிவிட்டு நெய்யில் திருப்பித் திருப்பிப்போட்டு வளரச்செய்தெடுத்து உபயோகஞ் செய்துகொள்க. மலம்வுதையும்.

கர்சூரப் பலகாரம் செய்யும் வகை.

மாவில்லாமல் யுடைச்சி $1\frac{1}{4}$-படி கோதுமைநொய்யை 1 -படி வெள்ளைச்சர்க்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதில்கொட்டிப் பிசைந்து 3-பலம் உருக்காத கெட்டி நெய்யும் சேர்த்து மறுபடியும் பிசைந்துகொண்டு வட்டமாகப் பெரிய அடைதட்டி கல்மணல் இல்லாத 3-பலம் கசகசாவைக் கொஞ்சம் வறுத்து அந்த அடையின்மேல்தூவிப் பின்பு சூரிபால் நால்விரல் சதுரமாகத் துண்டித்து நெய்யில் பொன்வறலாகப் பொரித்தெடுத்து உபயோகஞ் செய்துகொள்க. சூடுண்டாம்.

மற்றொருமுறை.

2-படிச் சீனிச்சருக்கரையை அழுக்கெடுத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதில் 3-பலம் பன்னீரையும் 1-பலம் பொடிசெய்த ஏலரிசியையும் சேர்த்துக் கிண்டி மேலே சொன்னபடி 1-படி கோதுமைநொய்யில் ஊற்றிப் பிசைந்து முன்போலவே பெரிய அடையாகத்தட்டி ஒரு ஏனத்தில்வைத்து முன்சொன்ன கசகசாவைப் பக்குவஞ்செய்து அவ்வடையின்மேல்தூவிக் கையினால் அழுத்திப் பிற்பாடு அதைத்துண்டங்கள்செய்து முன்னையபிரகாரம் நெய்யில் பொரித்துக்கொள்க.

பாதுமைபருப்பும் பாலுஞ்சேர்ந்த பாயாசம் செய்யுமுறை.

மிகவுந் தித்திப்புள்ள ஒருசேர் பாதுமைப்பருப்பையும் கால்சேர் திராட்சிப்பழத்தையும் வெந்நீரில் நன்றாகச் சுத்திசெய்து இரண்டு அல்லது மூன்றுசேர் பசும்பாலில் அதைப்போட்டு நன்றாகக் காய்ச்சி இறக்கும்போது ஜாதிக்காயைக் கொஞ்சஞ்சீவி அதிற்போட வேண்டியது.

மாங்காய்த்தொக்கு செய்யும் முறை.

நூறுபச்சைமாங்காயை எடுத்துத் தோல்களைச்சீவி விதைகளை எடுத்துப்போட்டுச் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்பும் வெண்ணையில் வறுத்த இரண்டுபலம் முளகாயும் ஒன்னரைபலம் வெந்தயப்பொடியும் சேர்த்து உரலிலிடித்துப் பின்பு ஒருவீசை பச்சைமுளகாயைத் துணிக்கைகளாகக் கத்தரிச்சிப்போட்டுக் கலந்து எல்லாவற்றையும் பாத்திரத்தில் நிரப்பி வாய்கட்டிவைத்துப் பக்குவமான பிற்பாடு நித்தியம் ஒவ்வொரு விழுக்காடு எடுத்துச்சாப்பிடவும்.

நெல்லிக்காய்த்தொக்கு செய்யும் முறை.

சித்திரைமாதத்தில் காய்ந்த இரண்டுபடி நெல்லிக்காயை வெந்நீரில் நாலுமணிநேரம் ஊறவைத்து உரலிலே குத்தி விரைகளை நீக்கி அதை ஒரு பாத்திரத்தில்நிரப்பி இரண்டுபடி பச்சைமுளகாயும் களங்கமில்லாமற் சுத்தப்படுத்திய இரண்டுபடி உப்பும்போட்டு வாயைமூடி எட்டுநாள் மட்டும்வைத்துப் பிறபாடு வாயைத்திறந்து அதில் இரண்டு ஆழாக்கு வெந்தயப்பொடியும் ஒருஆழாக்கு முளகாய்த்தூளும் ஒருரூபாயெடைப் பெருங்காயமும் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு இருபதுபலம் நல்லெண்ணையை ஒன்றாகக்காச்சி வார்க்கவும்.

புளியங்காய்த் தொக்கு செய்யும் முறை.

ஒரு மடங்கு அல்லது எட்டுப்படி புளியங்காயும் அதற்குச் சரியாக நன்றாய்ப்பழுத்த புளியும் இடிச்சி மொத்தமாக்கி விதைகள் முதலாகியது களை யெடுத்துவிட்டு ஒரு பானையில்போட்டு மூடி ஒருநாள் இரண்டு நாள் வைத்து இரண்டுபடி உப்பும் அவ்வளவு பச்சை முளகாயும் ஒரு சிட்டாழாக்கு வெந்தயப்பொடியும் போட்டுக்கலந்து நாற்பது பலம் நல்லெண்ணெவிட்டு வறுத்த பெருங்காயப் பொடியைப்போட்டு பானையை நன்றாகமூடி இரண்டுபட்சம் வரைக்கும் வைத்துப் பின்பு வாரத்துக் கொருநாள் வெய்யிலில் வைத்து வேண்டியபோது சாப்பாட்டில் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

முளகாய் சட்ணி செய்யும் முறை.

ஒருமடங்கு முளகாயை உரலிலிடித்து மார்கழி தை மாதத்தில் இறக்கிய மூன்று மடங்கு அல்லது இருபத்துநாலுபடிக் கடலைப்புளிப்பு வார்த்து இரண்டுபடி அழுக்குவாங்கிய உப்புஞ்சேர்த்து எப்போதும் வெய்யலில் வைத்துவரவேண்டியது, இதை விசேஷமாக மழைக்காலத்தில் வெய்யிலில் வைத்துவரவேண்டியது.

எலுமிச்சங்கா ஊறுகாய்.

ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் ஏழுபடிச் சுத்தநீர்விட்டு அடுப்பின்மீது கொதிக்கவைத்து கொதித்துவருஞ் சமயத்தில் இறக்கிகொண்டு நூறு பெரிய எலுமிச்சம்பழத்தை அதிற்போட்டு ஒரு நிமிஷம் தாமதித்துக் கொதிநீரினின்றும் எடுத்து வெள்ளைக் குட்டையால் ஒவ்வொன்றையும் துடைத்து வைத்துக்கொண்டு கல்மண்போக்கிச் சுத்திசெய்து வெய்யிலில் காயவைத்த ஒன்றரைபடி உப்பையும் நல்லெண்ணெயில் தனித்தனியே வறுத்த மூன்றரை அல்லது 4-பலம் முளகாயையும் 1-பலம் மிளகையும் 3-பலம் வெந்தயத்தையும் அவ்வளவு கடுகையும் 2-பலம் சீரகத்தையும் பொடிசெய்து அப்பொடிகளையும் 5-பலம் இஞ்சி ரசத்தையும் பதினைஞ்சுபலம் சிறுக அரிந்த பச்சைமுளகாயையும் பத்து பலம் நல்லெண்ணெயில் சேர்த்துப் பிசைந்து மேற்படி காய்களைவிட்டுப்போகாமல் நான்காகப்பிளந்து ஒவ்வொன்றிலும் அச்சம்பாரத்தை நிரப்பி வைக்க வேண்டும். பின்பு வொருபெரிய ஏனத்தில் பத்து பலம் நல்லெண்ணெ வார்த்து அதில் 2-பலம் உரித்த வெள்ளைப்பூண்டும் வகையொன்றுக்கு

அரை பலம் ஆக சீரக வெந்தயங்களும் ஒருபிடிக் கறிவேப்பிலையும்போட்டு வறுத்து வரும்போது மேலே பக்குவப்படுத்திவைத்திருக்குங் காய்களை ஒருசேரக்கொட்டித் தாளித்துப் புகையடங்கியபின் வேறொருசாடியில் யெடுத்துவைத்து வாயைச் சீலைபால் மூடி இருபதுநாள் வெயிலில் வைத்துப் பிறகு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

கேக் செய்யும் முறை.

ஒருபவன்வறுத்த கோதுமைநொய் ஒருபவன் லோப்சுகருப் மூணுபவன் கானீசும் பவன்றேசன்ஸ் விறையெடுத்து சுத்தஞ்செய்யவும் கால் பலம் சாபத்திரிகொஞ்சம் லவுங்கமும் 21-வால்மிளகு தூள்செய்து எலுமிச்சந்தோல் கொத்திகொள்ளவும் அரைபவுன் வாதுமைபருப்பை ஆறஞ்சிபிளவர் வாட்டர்வார்த்து இடிக்கவும் 2-பவன் வெண்ணெயும் பயின்றுசுபிற்று ஒயின் 1-கிளாசு பிராந்தியும் 12-முட்டையை நேத்தியாக அடித்துபயின்று எஸ்ட் ஆகிய புளிமாவும் பின்பு இதுகளையெல்லாம் மெலற்றிற்பட்டறில்கூட்டி ஏஸ்டை ஊத்தி கலந்து அச்சியில் கடிதாசிகட்டி கேக்கில் சீற்றல்ஸ் ஆரஞ்சி இஞ்சி தித்தீப்புகளும்போட்டு கலந்து அச்சில்வூத்தி கேக்கில்விடவும் மூணுமணிநேரம் வெந்தபிற்பாடு கழற்றி அச்சுவார்க்கவும்.

சாதாரண கேக் செய்யும் முறை.

அஞ்சிபவன் வெண்ணெயும் மூணுபவன்வறுத்தமாவும் அஞ்சிபலம் லிஸ்போன்சுகர் ஆறுபலம் சுத்தஞ்செய்தகர்னீஸ் கொஞ்சம் ஸபைஸ் தூளும் மூணுகரண்டி எஸற்றும் ஆழாக்கு பாலும்விட்டு எல்லாத்தையுங்கலந்து தட்டிலே பில்லைபில்லையாகவிட்டு கேக்கில்விடவும் வெந்தபிற்பாடு மேசைக்கியனுப்பவும்

ஸபன்ஞ்சி கேக்கு.

4-முட்டை இடைமாவும் 4-முட்டை இடைசர்க்கரையும் எடுத்து 8-முட்டையை போலில் உடைத்துபிறம்பிறல் கால்மணிநேரம் அடித்து சர்க்கரையைபோட்டு சடைபத்தாக அடித்தும் எலுமிச்சன் தோலைகொத்தி கார்வீசுற்றும் ஆமன்ஸனயேசன்ஸசு 2-துளி விடவும் பின்புமாவை போட்டு இரண்டு ஏஷற்றுவிட்டு அச்சியில் வெண்ணெதடவி கேக்கை ஊத்தி போனப்பில்விட்டு வெந்தபின்பு எடுத்து கழற்றிக்கொள்ளவும்.

பசுவின் நெய் செய்யும் வகை.

மிகவும் மேன்மைபொருந்திய பசுவின்பாலைக் கறந்து காய்ச்சிப் புரமோர்விட்டுத் தோயவைத்து அதையெடுத்துக் கடைந்தவெண்ணெயை யுருக்கிய நெய்யைப் புசிப்பதினாலுண்டாகும் பலன்.

இதன் குணம்.

சூடுங்கொழுமையுமாம் பிரயோசனம் சுத்தவுணவாம் சௌக்கியம் சூட்டைத்தணிக்கும் பசுமையுண்டாக்கும் கண்குளிரும் வறழ்ச்சியை மாற்றும் ஒளிவுண்டாம் பதார்த்தங்களின் ருசியை அதிகரிக்கச்செய்யும் தீபனமாகும் வியாதிசூட்டுத்தேகத்தோருக்கு மார்பில் ரத்தத்தைத் தோயப்பண்ணும் பரிகாரம் பதார்த்தங்களிற் சேர்த்துப்பரிமாற வேண்டியது அல்லது உருக்கிக்கொள்ளவேண்டியது.

பசுவின் வெண்ணெய் செய்யும் வகை.

மேன்மையாகிய பசுவின்பாலைக் கறந்து காய்ச்சிப் புரமோர் விட்டுத் தோயவைத்து அதையெடுத்து கடைந்த வெண்ணையை யுருக்கி நெய்யைப்புசிப்பதினா லுண்டாகும் பலன்.

இதன் குணம்.

சூடுங்குளிர்ச்சியுமாம்பிரயோசனம் சுத்தவுணவாம் சௌக்கியம் தேக வெப்பமாற்றும் பசுமையுண்டாம் உடல்பருக்கும் மார்பின் வறழ்ச்சியைநீக்கும் விக்கலையகற்றும் கண்குளிரும் கண்ணைப்பற்றிய சகலரோகங்களுக்கும் உபயோகப்படும் மலங்கழியும் வியாதிமந்திக்கும் பரிகாரம் சருக்கரை கற்கண்டு.

பசுவின் பாலேடு செய்யும் வகை.

முற்கூறிய பசுவின்பாலைக்காய்ச்சுவதினா லுண்டாகும் ஏட்டை புசிப்பதினாலுண்டாகும் பலன்.

இதன் குணம்.

சூடுங்குளிர்ச்சியுமாம் பிரயோசனம் சுத்தவுணவாம் சௌக்கியம் தேகந்தணியும் வலிவுண்டாம் தேகந்தழைக்கும் சூட்டைப்பற்றிய இருமலையகற்றும் விக்கலைமாற்றும் வியாதிமந்திக்கும் பரிகாரம் தேன் இஞ்சி முறப்பா.

பசுவின் தயிர் செய்யும் வகை.

மேற்கண்ட பசுவின்பாலைக்கறந்து அடுப்பின்மீது வைத்துத் தீயெரித்துப் பக்குவமாகக் காய்ச்சி புரமோர்விட்டுத் தோய்த்து வெண்ணெயைக் கடைந்தெடுத்துவிட்டுப் புசிக்கும் பசுவின்தயிரினுலுண்டாகும் பலன்.

இதன் குணம்.

குளிர்ச்சியுஞ் சிலிர்ப்புமாம் பிரயோசனம் அதிக வுணவாம் சௌக்கியம் தீனிப்பையிலுள்ள சூட்டைமாற்றும் தேகந்தணியும் நீர்பெருகும் தவனத்தைபடக்கும் வியாதி காற்றையுண்டு பண்ணும் முதுகுதண்டு வலிக்கும் பரிகாரம் இஞ்சி பொதினு.

பசுவின் புளித்த தயிர் செய்யும் வகை.

இதுவுமுற்கூறிய பசுவின்பாலாலுண்டாகிய புளித்த தயிரைப் புசிப்பதினு லுண்டாகும் பலன்.

இதன் குணம்.

குளிர்ச்சியும் வறட்சியுமாம் பிரயோசனம் அதிக வுணவாம் சௌக்கியம் சூட்டையகற்றும் தேகந்தணியும் சாதத்தை சீரணப்படுத்தும் தவனத்தை யடக்கும் வியாதி பற்களின் ஈறை வீங்கப் பண்ணும் பரிகாரம் தேன்கலந்தநீர்.

பசுவின் மோர் செய்யும் வகை.

மேற்குறித்த பசுவின்பாலைக்கறந்து நன்ருய்க்காய்த்து புரமோர் விட்டுத்தோய்ந்த தயிரிலிருக்கும் நவநீதத்தை யெடுத்துவிட்டு மத்திட்டுக்கடைவதினு லுண்டாகும் குணம்.

இதன் குணம்.

குளிர்ச்சியும்சிலிர்ப்புமாம் பிரயோசனம் சுத்தவுணவாம் சௌக்கியம் சூட்டுடம்புக் கொத்துவரும் அழலையைமாற்றும் தவனத்தை யடக்கும் தேகவறழ்ச்சியை நீக்கும் வியாதி தலைசுற்றும் பரிகாரம் இஞ்சி முறப்பா எருமைப்பால் முதலானவைகள் இதற்கு அற்ப விரோதஞ் செய்யவும்.

சட்ணி செய்யும் வகை.

ஊறுகாய்களும் சட்ணிகளும் கடுகுமாங்காயூறுகாய் வகை.

அப்போதறுந்த நூறு பெருஞ்ஜாதி மாங்காய்களைக் கிணற்றிலாவது ஓடுகிற ஜலத்திலாவது ஒருமணி பரியந்தம் ஊறவைத்து நன்றாய்க் கழுவி அரைமணிபரியந்தம் ஆறவைத்து ஒவ்வொன்றாக வெடுத்துவிட்டுப் போகாமல் நான்கு பிளவாகப்பிளந்து விதைகளை யெடுத்து அழுக்கில்லாமல் சுத்தஞ்செய்த இரண்டுபடி உப்பைப் பதினைந்துநாழிகைவரைக்கும் வெய்யலில் காயவைத்துப் பொடியாக்கிப் பத்துப்பலம் முளகாய் ஐந்துபலம் வெந்தயம் அவ்வளவு மஞ்சளைத் தனித்தனி நெய்யில் வறுத்து இடித்துத்தூளாக்கி இருபதுபலம் கடுகை வெய்யலிலே காயவைத்துப் பொடியாகச்செய்து இவைகளையெல்லாம் அப்போதாடிய நாற்பது பலம் நல்லெண்ணெயில் பிசறிவைத்துப் புதிசாகிய ஒருபலம் பெருங்காயத்தை நெய்யிலாவது வெண்ணெயிலாவது வறுத்துக்கொண்டு நாலுபலம் வெள்ளைப்பூண்டைச் சதைத்து ஒருபலம் ஜாதிபத்திரியையும் அவ்வளவு சன்னலவங்கப்பட்டையையும் பொடியாக்கி ஒருபடி கடலைமாவும் ஒரு படி முளகுபொடியும் கூட்டி எல்லாம் ஷை நல்லெண்ணெயில் பிசறிவைத்தவுடனே சேர்த்து நன்றாகப் பிசைந்து மாங்காயிலடைத்து அதுகள் கொள்ளும்படியான ஒரு மண்பாத்திரத்தை அடுப்பின்மேல் வைத்துக் குங்கிலியப் புகைகொடுத்து நல்லெண்ணெவிட்டு வாயை வஸ்திரத்தினால் கட்டி ஒரு மரக்குதிரையின்மீது வைத்து வாரத்துக்கொருநாள் வெய்யலில் காயவைத்து முப்பதுநாளைக்கு மேல் தயிர் மோர் சாதத்துடன் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது.

பாலேடுசேர்ந்த கோதுமை நொய்ப்பலகாரம்.

ஒருபடிக் கோதுமைநொய்யில் முக்காற்படிப்பாலேடும் அஞ்சுபலம் வெண்ணெய்யும் சேர்த்து இராத்திரிக்கே பிசைந்துவைத்துக் காலையிலெடுத்து மேலேசொல்லியபடி இடித்து ஐந்துசேர் கற்கண்டுத்தூளையும் சிறிது பன்னீரையுந்தாவி நன்றாய்ப் பிசைந்து அம்மாவுமுழுமையும்யெடுத்து ஒரு அடையாகச்செய்து மின்னேசொல்லிய அகன்றதட்டும் பாத்திரத்தில்வைத்து மூடியால் மூடி சீலைமண்செய்வதுபோல் உளுந்துமாவைச் சீலையில் தடவி அச்சீலையை ஓரத்துக்குச்சுற்றிய மிகுந்தமாவையும் மேலே பூசிவிட்டுக் கரிநெருப்பால்மூடி பக்குவப் படுத்தியெடுத்து வேறொரு பாத்திரத்தில் ஆறவிட்டுத் துண்டித்து உபயோகித்துக்கொள்க.

கோதுமைநொய் சுருளை செய்யும் வகை.

ஒருசேர் கோதுமை நொய்யைக் கால்சேர் பாலில் ஐந்து நாழிகை ஊறவைத்து இடித்து ஒவ்வொரு ரூபாயெடை மாவெடுத்து பலகையின் மீதுவைத்து அப்பளக்கொழுவினுல் அடைசெய்து ஜலத்தில் வேகவைத்துப் பாலுஞ் சருக்கரையுஞ் சேர்த்துப் புசிக்கவேண்டியது.

கோதுமைரொட்டி செய்யும் வகை.

ஒருசேர் மெல்லிசுமாவை வெந்நீர்விட்டுப்பிசைந்து ரொட்டிசெய்து இருப்புத்தட்டின்மீது வேகவைத்து நெய்யுஞ் சருக்கரையுஞ் சேர்த்துப் புசிக்கவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் போதுமான உப்பும் ஜலமும் விட்டுப் பிசைந்து உண்டைகளாக்கி மெல்லிசாய் அடைதட்டி இருப்புத்தட்டின் மேல் வேகவைத்து மாம்பழரசம் அல்லதுசருக்கரைசேர்த்துப் பட்சணை செய்யவேண்டியது.

வேறொரு விதம்.

ஒருசேர் கோதுமைமாவில் ஜலமாவது பாலாவது விட்டுப்பிசைந்து ஒவ்வொரு கிச்சிலிக்காய் அளவெடுத்து அடைதட்டி வேகவைக்க வேண்டியது. வழிப்பிரயாணத்தில் எரிகரும்பு பதார்த்தங்கள் அகப்படாவிட்டால் முட்டைத்தாளின்மேல் 6-அல்லது 7-அடையில் நெய்யில் சுட்டுக் கொள்ளவேண்டியது.

கோதுமை நொய்ரொட்டி செய்யும் வகை.

ஒருசேர் கோதுமைநொய்யை ஜலம்விட்டுப் பிசைந்து நான்கு ரொட்டிகளாக்கிப் போதுமானநெய்யில் சுட்டெடுத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

கைத்தொழில் முறைகள்.

நாகரீகம் பொருந்திய இக்காலத்தில் எவரும் தங்கள் வசதிக்கும் சௌகரியத்திற்கும் தகுந்தவிதமான மரச்சாமான்களை உபயோகித்து வருவதும் சகஜமாகயிருப்பதால் இச்சாமான்களை சுத்தஞ்செய்யவும் கண்ணுக்கு அழகாயும் வைக்க அவைகளை அந்தந்தத் தொழிலாளிகளிடம் சாமான்களை குடுத்து சீர்திருத்தம் செய்வதற்குத்தகுந்த கூலிகள் கொடுத்தும் நமக்குத்தேவையானபோது சமான்கள் உபயோகமாகாமலும் கஷ்டப்படுவதைவிட ஒவ்வொருவரும் தாம் தாமே எளிதில் சுலபமாக செய்துக்கொள்ளும்படியான மார்க்க மிதுவே.

மரச்சாமான்களுக்கு பூசும் வார்ணிஷ் செய்யுமுறை.

அவல் அரக்கு	1½ இருத்தல்
நெப்தா	1 கியாலன்

இவை இரண்டையும் ஒன்ருய்க்கலந்து ஓர் சீசாவில் போட்டு குலுக்கிஞல் வார்ணிஷ் உண்டாகும் இதை தேவையான மரச்சாமான்களுக்கு வார்ணிஷ் பூசவும் சுலபமாக நாம் ஒவ்வொருவரும் செய்துக்கொள்ளலாம் மற்ற வேலைக்காரர்களை எதிர்பார்க்கவேண்டியதில்லை.

மற்ருெருவிதம் செய்யுமுறை.

அவல் அரக்கு	12 அவுன்சு
சோபால் ஓர்வித பிசின்	3 ,,
நெப்தா	1 கியாலன்

இவை மூன்றையும் ஒன்ருய்ச்சேர்த்து கல் ஜாடியிலாவது அல்லது ஓர் பெரிய சீசாவிலாவது போட்டுக் குலுக்கிவைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கலாம் இது எல்லாவித மரச்சாமான்களுக்கும் வார்ணிஷ் போட மிகவும் மேலானது.

வேருெருமுறை செய்யும் வகை.

அவல் அரக்கு	1½ இருத்தல்
கொம்பு அரக்கு	4 அவுன்சு
சாண்டார்க்	4 ,,
மாஸ்டிக்	2 ,,

இதுகளையெல்லாம் 1 கியாலன் ரெக்றிபையிட்ஸ்பிரிற்றில் போட்டு நன்ருய்க்குலுக்கி மூடிவைத்துவிட்டு ஒருநாள் பொருத்து அந்த மேல் மூடியைதிரந்து பார்த்தரல் எல்லா மருந்துகளும் கரைந்து போகும் தங்களுக்கு தேவையானபோது எடுத்து மரச்சாமான்களுக்கு பூச உதவும்.

இன்னெருவிதமான வார்ணிஷ் செய்யுமுறை.

அவுல் அரக்கு	2 இருத்தல்
சாம்பிருணி	4 அவுன்சு

இவை இரண்டையும் ரெக்றிபையிற் ஸ்பிரிட்டு ஒரு காலன் சேர்த்து பிறகு அந்த மருந்தை குலுக்கிப்பின் மூன்று நாள் பொருத்து உபயோகிக்கவும் இது மேலான வார்ணிஷ் என்று பெயர்.

பிரென்ஸ் பாலிஷ் வார்ணிஷ் செய்யும் வகை.

அவுல் அரக்கு	1 இருத்தல்
மீத்திலே டெட்ஸ்பிரிற்	1 கியாலன்

இது களை ஒன்ருய் கலக்கி மூடி வைக்கவும் பிறகு 5 நாள் பொறுத்து உபயோகிக்க மிகவும் சிறந்ததாகும்.

பிரென்ஸ் பாலிஷ் சிகப்பு வார்ணிஷ் செய்யு முறை.

மேற் சொல்லிய பிரென்ஸ் பாலிஷ் வரர்ணிஷுடன் 1 இருத்தல் கூன்கருவி எல்கரனெட்ரூட் இதில் ½ அவுன்ஸ்தங்களுக்கு தேவையான மட்டும் மேற்கண்ட வார்ணிஷில் போட்டு கலக்கி வைத்துக்கொள்ளவும் தங்களுக்கு உபயோகமாகும்போது உபயோகிக்கவும் இதற்கு சிகப்பு வார்ணிஷ் என்று பெயர்.

பிரென்ஸ் பாலிஷ் மஞ்சள் நிறம் வார்ணிஷ் செய்யுமுறை

மேற்சொல்லிய வார்ணிஷில் 1 இருத்தல் கம்போஜ் பவுடர் ½ அவுன்சு போட்டு கூட்டிக்கொள்ளவும் இந்த வார்ணிஷ் மஞ்சள் கோடு போடுவதற்கும் ஷேடிங் வேலே செய்வதற்கும் உபயோகமாகும்.

வர்ர்ணிஷ் உபயோகிக்கும் வகை.

இந்த வார்ணிஷ் எல்லாவித மரச்சாமான்களுக்கும் உபயோகமாகும் அதாவது மேஜை, அல்மாரி, சோபா, நாற்காலி, பென்ச், ஈச்சேர், கட்டில், பிரேம். படம் சட்டம், தலைப்பாகை, ஸ்டாண்டு, கோட் ஸ்டாண்டு, பீரோ, டெஸ்க், கண்ணுடி பீரோ, ஸ்கூல் பென்சுகள் இவைகளுக்கும்,

வார்ணிஷ் போடலாம் மேற் சொன்ன வார்ணிஷ்களை நாம் செய்து வைத்துக்கொண்டால் நமது குடும்ப சாமான்களை பழையதாயிருந்தால் புதியதாக செய்துக்கொள்ள வேலையாட்களை தேடாமலே நாமே அனுபவித்துக்கொள்ளலாம் இது நமது கைத்தொழிலில் சிறந்ததாகும்.

மரச்சாமான்களுக்கு வார்ணிஷ் பூசும் வகை.

நாம் முதலில் நமக்கு எந்த சாமான்வார்ணிஷ் போடவேண்டியதோ அந்த பழய சாமானை முதலில் அழுக்குப்போக சோடா பவுடர் கொஞ்சம் நல்ல ஜலம்விட்டு கலக்கி அந்த சாமான்களை சுத்தமாக கழுவி வெய்யலில் காயவைக்கவும் கொஞ்சம் காய்ந்த பின் அந்த சாமான்களை எடுத்தி ஒரு அகல முள்ள இரும்புத் தகட்டினுல் சாமான்கள் மேலே அழுக்குப்போகும்படியான விதமாய் சீவிய பிறகு தூசுகளை ஒரு பழைய துணியினுல் துடைத்துவிட்டு பிறகு மஞ்சள் மெழுகு கொஞ்சம் தேங்காய் பஞ்சி மட்டையின் முனையில் மெழுகை தடவி மேற்சொல்லிய சாமான்களின்மேல் தேய்க்கவும் தேய்த்தான பிறகு அந்த சாமானை தூசுபடியாமல் உடனே கொஞ்சம் ஓர் கோப்பையில் மேற்படி வார்ணிஷ்வார்த்துக்கொண்டு மெல்லிய சீலையில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சாமானில் பூசவும் அப்படி பூசிய பிறகு அந்த சாமானுக்கு வார்ணிஷ் பளபளப்பு உண்டாகும் அதே மாதிரியாக எல்லாவித சாமான்களுக்கும் வார்ணிஷ் போடவும் நாமே செய்துக்கொள்ள மிகவும் அருமையான கைத்தொழிலில் சிறந்தது இதுவே.

கல்லின்மேல் எழுத்து எழுதும் மை செய்யுமுறை.

அவுல் அரக்கு	12	அவுன்ஸ்
கம் ஆர்ட்டிபிசல்	8	,,
டர்பென்டையின்	1	,,

இவை மூன்று தினுசுகளையும் ஓர் இரும்புச்சட்டியிலிட்டு சொதிக்கும் போது நல்ல தேன் மெழுகு 1 இருத்தல் 6 அவுன்சு கொழுப்பும் சேர்த்து மேற்படி சட்டியில் போட்டு நன்ருய் கலக்கி உருகியபின் மறுபடி 4 அவுன்சு கொழுப்பும் 4 அவுன்சு புகையூரும் அதில் சேர்த்து கொதிக்கவைத்து நன்ருய் கொதித்தபின் இரக்கவும் பிறகு மற்ருெரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி மூடி போட்டு வைக்கவும் அது இருகலாயிருந்தால் கொஞ்சம் ஆளிவிதை எண்ணெ சேர்த்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

அச்சடிக்கும் பிரண்டிங் மைசெய்யும் வகை.

ஒரு இரும்பு பாத்திரம் அல்லது செப்புபாத்திரமாகிலும் மூடியுள்ளபாத்திரத்தில் 2-காலன் அல்லது 12-புட்டி ஆளிவிரைஎண்ணெமேற்படி பாத்திரத்தில் வார்த்து நன்றாய் புகைகிளம்பிவரும் சமயம் பார்த்து எண்ணெயில் தீப்பிடிக்கும் அப்படி தீபிடிக்காவிட்டால் ஓர் கடிதத்தை கொளுத்தி மேற்படி எண்ணெயில்போட்டு பற்றும்படி செய்துக்கொண்டு மூடியைப்போடவும் தீ அணைந்தபின் திறந்துபார்க்கவும் சோறுபோலிருக்கும் அதை இரக்கிவைத்துக்கொண்டு பரிசுபிளாக் அல்லது லாம்பிளாக் தேவையானமட்டும் சேர்த்து அரைக்கவும் கருப்புநிறம் உண்டாகும். அதை ஓர் தகர டப்பியில் வைத்துக்கொண்டு தேவையானபோது அச்சடித்துக்கொள்ளவும்.

மற்றொருவிதமான பிரண்டிங்மை செய்யும் வகை.

12-காலன் அல்லது 10காலம் லின்சீட் ஆயில் ஆளிவிரை எண்ணெ மேற்காட்டிய இரும்புச் சட்டியில் வார்த்து அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைக்கவும் அப்போது அது பொங்கும் இவ்விதம் பொங்கும்போது தீப்பிடிக்காவிட்டால் முன் சொல்லியபடி காகிதம் பற்றவைத்து அந்த எண்ணெயில்போடவும் எண்ணெபற்றச்செய்து பிறகு தீ அணைந்தபின் மூடியைத் திறக்கவும் பிறகு இரும்பு கரண்டியால் அந்த எண்ணெயைக் கிண்டவும். பிசினிபோல் வரும் பிறகு குவார்ட்டு 1-இராத்தல் புகையூரும் 1-இராத்தல் குங்கிலியத்தூள்சேர்த்து சட்டியை இறக்கி அதில் கலந்து நன்றாய் கிண்டவும் மஞ்சள் நிறமுள்ள $1\frac{1}{2}$ இராத்தல் பார் சோப்பை இதில் சேர்த்து மறுபடியும் அடுப்பிலேற்றி இவை யனைத்தும் நன்றாய்க் கொதித்தபின் கீழே இராக்கி குளிர்ந்த இடமாகபார்த்து தரையில்வைத்து $2\frac{1}{2}$-அவுன்ஸ் நீலப்பவுடர் $2\frac{1}{2}$-அவுன்ஸ் புருஷியன்பால் $7\frac{1}{2}$-இராத்தல் புகையூரையும் இம்மூன்று தினுசுகளை அதில்சேர்த்து அரைத்து தகர டப்பியில் போட்டுவைத்துக்கொண்டு இது பிரிண்டிங் அதாவது அச்சடிப்பதற்கு மேலானது. இதைசெய்யும் பாத்திரம் பெரிதாக இருக்கவேண்டும் ஏனெனில் அது பொங்கும் ஆகையால் பெரிய பாத்திரமாகவைக்கவும்.

லகுவான பிரிண்டிங்மை செய்யு முறை.

போதுமான மட்டும் லின்ஸீட் ஆயில் ஒரு இரும்புபாத்திரத்தில் விட்டு எரித்து அது பற்றிய பின் இருகலான பிறகு கீழே இரக்கிக்கொண்டு அதன் பிறகு அதற்குத்தக்க புகையூரைப்போட்டுக்கிண்டி கலக்கி ஓர் டப்பியில் வைத்துக்கொள்ளவும் மிகவும் சுலபமானவை.

கருப்பு இங்கிபவுடர் செய்யும் வகை.

அன்னபேதி	3 அவுன்சு
மாசிக்காய்	8 ,,
கருவாப்பிசினி	1 ,,

இவை மூன்றையும் இடித்து தூளாக்கி ஒரு சீசாவிலாவது அல்லது கல் புட்டி ஜாடியிலாவது நமக்குத் தேவையான போது ஒரு அவுன்சு பவுடரை எடுத்து ஒரு மைக்கூட்டில் 8 அவுன்சு சூடான வென்னீர் விட்டு குலுக்கவும் பிறகு மெல்லிய சீலையில் வடி கட்டிக்கொண்டு மற்றோர் கல் ஜாடியிலாவது அல்லது பழய மண்பாத்திரத்திலாவது காற்று போகாமல் வாய் மூடிவைக்கவும் தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

கருப்பு நிறமான இங்கிசெய்யும் வகை.

மாசிக்காய்	3-இராத்தல்
அன்னபேதி	1 ,,
தண்ணீர்	20 ,,

மாசிக்காய் பொடிசெய்து 10-இராத்தல் தண்ணீர் ஒரு இரும்பு பாத்திரத்தில் விட்டு மாசிக்காய் தூளைப்போட்டு 5-நாள் வைத்திருந்து மற்ற மிச்சம் 10-இராத்தல் தண்ணீரைவிட்டு எறித்து நன்றாய்க்கொதிக்கும்போது மேற்சொன்ன அன்னபேதியை தூள்செய்து இதில்போட்டு கலக்கவும் பதமாய் வரும்போது ஓர் குயில் இறகுபேனாவில் தொட்டு மேற்கண்ட இங்கியை ஓர்காகிதத்தில் எழுதிப்பார்க்கவும் ஓர்பெரியபாண்டத்தில் இறக்கி வடிகட்டிவைக்கவும் தேவையானபோது உபயோகித்துக் கொள்ளவும் ஓர் கல்ஜாடியிலாவது ஓர் மண்பாண்டத்திலாவது வைத்து வாய்மூடிட்டு தூம்புகள்படியாமல் வைத்துக்கொள்ளவும்.

நீலக்கருப்பு நிறமான இங்கி செய்யு முறை.

அன்னபேதி	1 இராத்தல்
மாசிக்காய்	3 ,,
தண்ணீர்	20 ,,
காசுக்கட்டி	2 அவுன்சு
சாய நீலம்	½ ,,
சாயமஞ்சள்	6 கிரேன் (அல்லது) 3 மஞ்சாடி

மேற்கண்ட மாசிக்காயைப்பொடிசெய்து ஓர் இரும்பு பாத்திரத்தில் வைத்து அதில் 10 இராத்தல் தண்ணீர் விட்டு 5 நாள் ஊரவைத்து

மிச்சம் 10 இராத்தல் தண்ணீரையும் விட்டு காய்ச்சி கொதிக்கும் போது அன்னபேதியையும் காசுக்கட்டியையும் தூள்செய்து அதில் போட்டு கலக்கி நன்ருய்க்கொதித்துப் பதத்திற்கு வந்த பின் இறக்கி மெல்லிய சீலையில் வடிகட்டி திரும்பவும் அதே பாத்திரத்தில் ஊற்றி பத்திரமாய் மூடி 8 நாள் வைத்திருந்து அதன் பின் எடுத்து நீலம் மஞ்சள் சாயத்தூளை மேற்படி பாத்திரத்தில் போட்டு கலக்கி திரும்பவடிகட்டிக் கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

சிவப்பு நிறமான இங்கி செய்யுமுறை.

றெக்கிற்றிபையிற் ஸ்பிரிட்டு	1 அவுன்சு
கோழிச்சாயம்	½ கழஞ்சி
தண்ணீர்	1 அவுன்சு

தண்ணீரை ரெக்ற்றிபையிற் ஸ்பிரிட்டில் விட்டு நன்ருய்க் கலக்கிய பின் ஓர் சீசாவில் வார்த்துக்கொண்டு கோழிச்சாயத்தைப்போட்டு குலுக்கி பாவிக்கவும், இதுபோல் வேண்டிய நிறங்கள் தேவையானல் மேற்சொல்லிய பாகப்படி அந்தந்த சாயங்கள் சேர்த்து செய்துக் கொள்ளவும்.

தங்கநிறமான இங்கி செய்யும் வகை.

தங்கரேக்கு	24-ரேக்கு
பிராணஸ்தங்கம்	½-அவுன்ஸ்
ஸ்பிறிட்ஸ்ஒயின்	30-சொட்டு
கருவாப்பிசினி	½-அவுன்ஸ்
தேன்	15-மஞ்சாடி
தண்ணீர்	4-அவுன்ஸ்

தண்ணீரில் தங்கரேக்கை நொருக்கிப்போட்டு தேனையும் பிசினையும் நன்ருய் அரைத்து கடினமாயிருந்தால் தண்ணீரைவிட்டு அரைத்து பிறகு ஸ்பிரிட்டைவிட்டு நன்ருய் அரைத்து பின்பு பிரான்ஸ்கோள்டைச்சேர்த்து நன்ருய் அரைத்து ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும் தங்கரேக் கிடைக்காதிருந்தால் மோசேக் தங்கம் அல்லது சல்பெயின் ஆப்டின் சேர்த்துக்கொள்ளவும் இது மிகவும் நிறமாய் இருக்கும் தங்கநிறமானது தேவையானபோது உபயோகிக்கவும்.

வெள்ளி நிறமான இங்கிசெய்யும் வகை.

உங்களுக்கு வெள்ளிநிறமானமை செய்யவேண்டுமானால் மேற்சொன்ன மருந்துகளுடன் வெள்ளி நேரக் 24-மேற்சொல்லியபடி சாமானுடன் அதே பாகமாய்ச்செய்து உபயோகிக்கவும்.

எழுத்துகள் அழியாத மைசெய்யும் வகை.

சோடியம் ஆப்சல்பெயிட்	1-பாகம்
டர்ப்பெண்டையின்	4 ,,

புகையூர் போதுமானமட்டும்

இவை மூன்றையும் ஒன்றாய்க்கலந்துகரைத்து 1-சீசாவில்போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் தேவையானபோது ஓர் சீசாவில் அல்லது மைக்கூட்டில்வைத்து உபயோகிக்கவும் எழுத்துகள் என்றைக்கும் அழிவு ஏற்படாது.

வஸ்திரங்களுக்கு குறியிடும் இங்கி செய்யுமுறை.

துருசு (அதாவது) மயில் துத்தம்	3	அவுன்சு
சோடா பவுடர்	4	,,
காஸ்டிக்	8	,,
லிக்கா அம்மோனியா	100	,,

இவைகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்து கூட்டி துணிகளில் தங்களுக்கு தேவையான எழுத்துகள் குறிகள் எழுதவும் பிறகு ஓர் இரும்பு கரண்டியிளாவது (அல்லது) ஓர் மண் சட்டிலாவது நெருப்பு வைத்துக்கொண்டு துணிகள் மார்க்கு வைத்திருக்கும் இடத்தை அந்த நெருப்பினால் அனல் காட்டவும் சற்றுநேரத்திற்குள் எழுத்துகள் நன்றாய்த் தோன்றும் இந்த குறிகள் எவ்விதத்திலும் அழியாமல் இருக்கும்.

பார்வைக்கு எழுத்துகள் காணப்படாதமை செய்யும்வகை.

தேசிக்காய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறவைத்து பிறகு ஒரு இறகால் தொட்டெழுதிக் காய்ந்தபின் வெறும் கடிதாசிபோல்தான் இருக்கும் ஆனால் இதை வாசிப்போர் இதின் அந்தரங்கத்தை அணிந்திருக்கவேண்டும் அவ்வந்தரங்கம் எவ்விதமெனில் மேற்கண்டகடிதத்தை நிழலில் காட்டினால் புதினமாக மஞ்சள் எழுத்துக்கள் தோன்றும் எலுமிச்சம்பழம் கிடைக்காவிட்டால் ஈரவெங்காயம் (அல்லது) சோற்றுக்கத்தாழை (அல்

லது) பசுவின்பாலிலும் இதுகளில் தொட்டு எழுதலாம் ஆனால் இது ரக சியமை ஆதலால் வெளியாருக்கு தெரியாமல் அந்தரங்கத்தை எழுதவும் எல்லாரும் உபயோகிக்கலாம்.

வெள்ளை நிறமை செய்யும் வகை.

மியூரியாற்றிக் ஆசிடை இதில் கறுப்புக்கடிதத்தில் எழுதினால் எழுத்துக்கள் வெண்மையாய்த் தெரியும்.

ரப்பர் ஸ்டாம்பு இங்கி செய்யுமுறை.

கிலிசரின்	2 அவுன்சு
கோழிச்சாயம்	½ கழஞ்சி

இவை இரண்டையும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு நன்றாய்க் கரைந்த பின் ஒரு சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

இங்கி பாட் செய்யுமுறை.

மரத்துண்டில் சிறியதுண்டாகச் செய்துக்கொண்டு கம்பளத்தைதுண்டாக பலகையின் அளவு போல் கம்பளத்தை கத்தரித்து மேற்படி மரத்துண்டின்மேல் 2, 3, கம்பளத்துண்டைவைத்து லாங்கிலாத்து துணியில் ஒரு ஜாண் அந்த பலகையின் அளவிற்குமேல் சதுரத்திற்குச் சதுரம் கத்தரித்துக்கொண்டு மேற்சொல்லிய பலகை கம்பளத்துண்டையும் லாங்கிலாத்து துணியில் சுற்றிலும் பசையினால் தடவி ஒட்டவேண்டும் பிறகு வெய்யலில் உலர்த்தவேண்டும் காய்ந்தான பிறகு அந்த பாட்டின் மேல் மேற்சொன்ன இங்கியை கொஞ்சம் பாட்டின்மேல் விட்டு பிறஷில் தடவி சுத்தஞ்செய்து தங்களுக்கு தேவையானபோது ரப்பர் சீல் முத்திரையை அந்த இங்கி பாட்டின்மேல் அழுத்தி காகிதங்களில் முத்திரைபோட உதவும்.

கைத்தொழில் வேலைகள்.

உ

சிவமயம்

முருகன் துணை.

123

கைத்தொழில் அச்சுவேலைகள்.

நாம் முதலில் கற்றுக்கொள்ளவேண்டிய முறைகள்.

எழுத்துக்களின் பாடிகள் கற்றுக்கொள்வது முக்கியமானவை:

பாடிகளின் விபரங்கள்.

1. கிரேட்பிரைமர்
2. இங்கிலீஷ்பாடி
3. பைகா
4. ஸ்மால்பைகா
5. லாங்பிரைமர்
6. பர்ஜ்ஜெஸ்
7. பிரீவர்
8. மினியன்
9. நன்பெறல்
10. ரூபி
11. ரே லயின்இங்கிலீஷ்பாடி
12. ரே லயின் லாங் பிரைமர்

இதே மாதிரியாக முதலில் பாடிகளை கற்றுக்கொள்ளவேண்டும்.

காமா , பாயின்டு . செமிகோலன் ; கோலன் : இண்ருகேஷன் ? எக்ஸலமேஷன் ! அபாஸ்டிரபி ’ பெரன்சஸ் () பிருக்கெட்ஸ் [] ஐபன் - டாஷ் —

புட்நோட்டு குறிப்புகளின் மார்க்குகளை கற்றுக்கொள்ள வேண்டியது முக்கியமானவை.

*. ஸ்டார்

†. சிங்கில்டாகர்

‡. டபுல்டாகர்

§. செக்ஷன்

||. பெரல்

¶. பேரகிரூப்

/. டிவைஸர்

} பிரேஸ்

.... லீடர்

—— டாஷ்

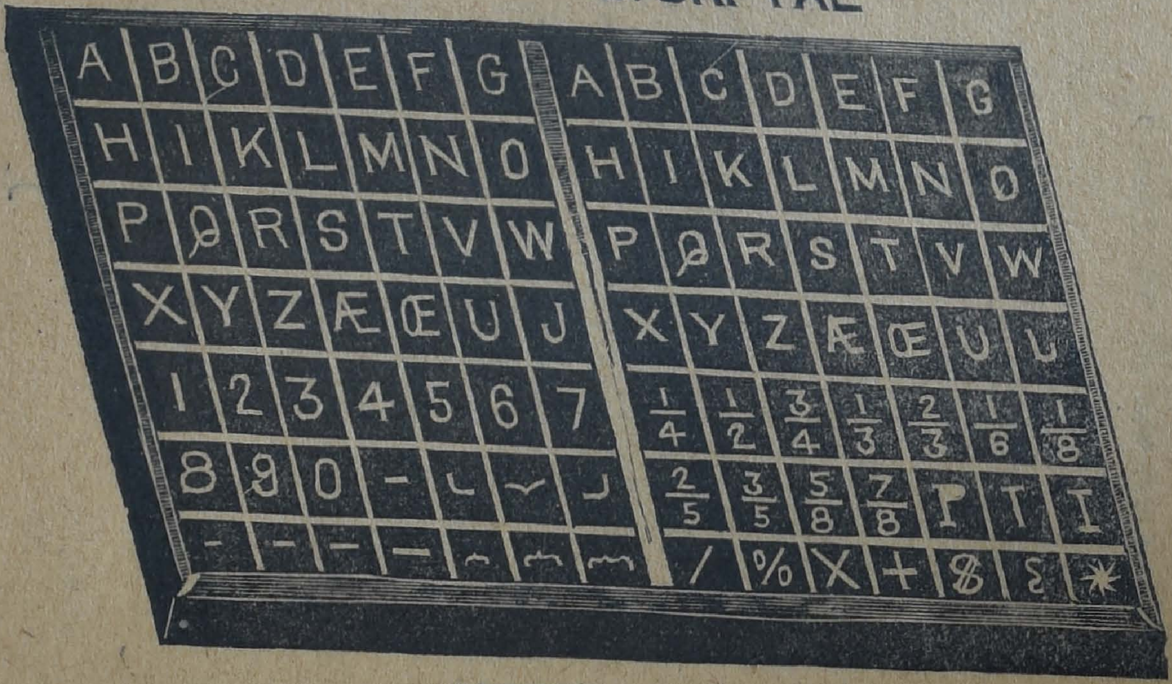
இவைகளையும் கற்றுக்கொள்ள வேண்டும்.

கம்போஸ் செய்வதற்கு முக்கியமானவை.

திக்ஸ்பேஸ், தின்ஸ்பேஸ், ஏரிஸ்பேஸ், கோர்டு, ஒன்எம், அரைஎம் இவைகளையும் நன்ருகத்தெரிந்துக் கொள்ளவேண்டும்.

கம்போஸ்செய்யும் மார்க்கத்திற்கு இந்த படத்தில்

CAPTAL **S, CAPTAL**

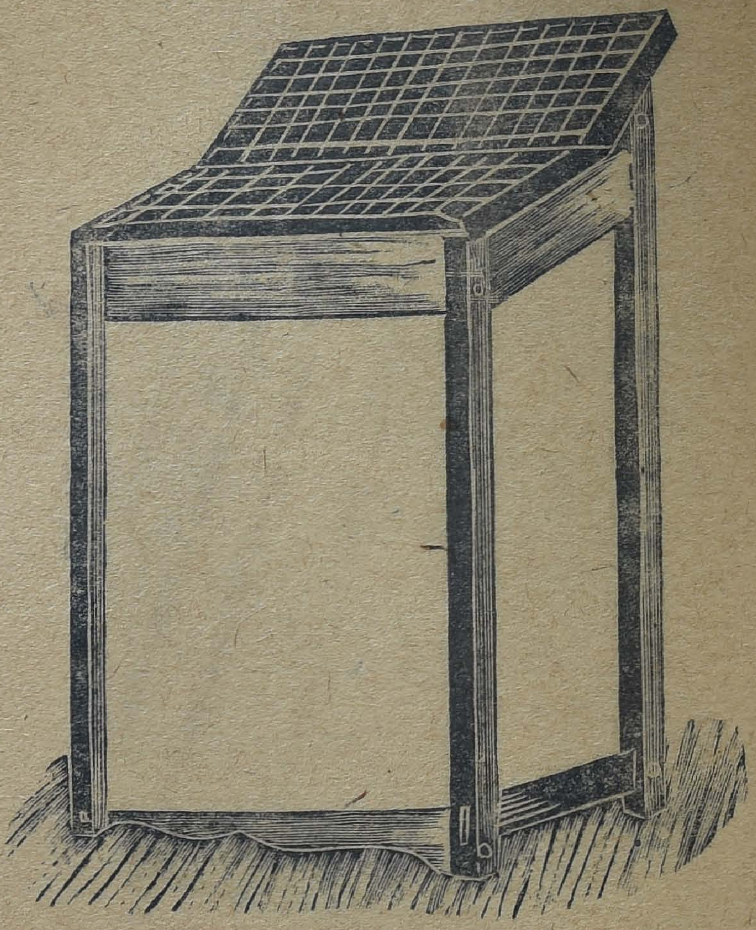


UPPER CASE

LOWER CASE

உள்ளபடி.கேஸ்களை கற்றுக்கொள்ளவேண்டும்.

கேஸ்களை நன்றாகக் கற்றுக்கொண்ட பிறகு இடது கையில் ஸ்டிக் கைப்பிடித்துக்கொண்டும் கேஸ்மத்தியில் நின்றுக்கொண்டும் அச்சடிக்கும் காபிகளை கேஸ் மத்தியில் காபியைவைத்துக்கொண்டு, முதலில் கம்போஸ்செய்யும்போது 2-ம்கோர்டு போட்டுக்கொண்டு கம்போஸ் செய்ய வேண்டும் அந்த காபியில் உள்ளபடி எழுத்துகளை கப்போஸ்செய்து

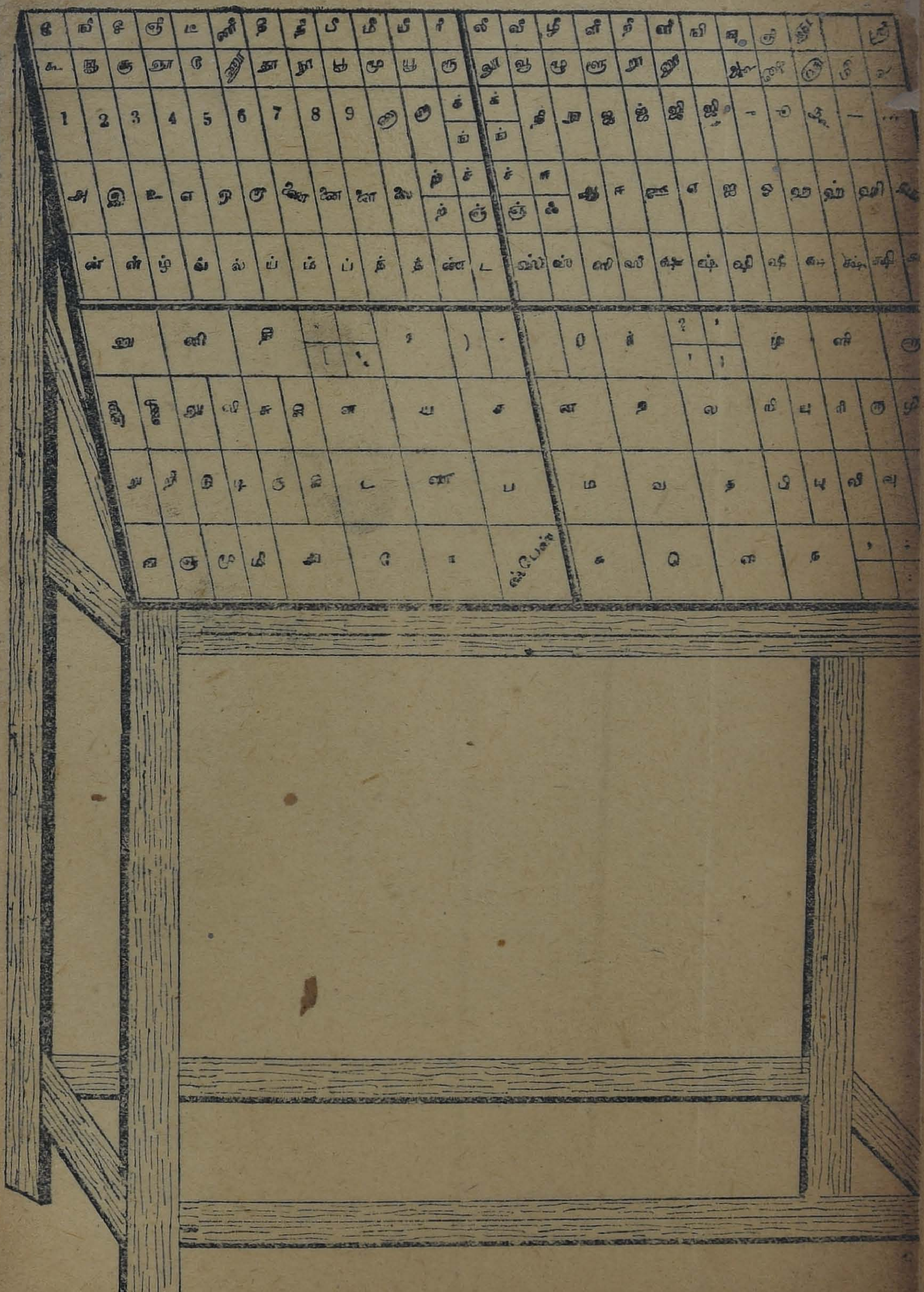


லயன்கள் முடிவானதும் எழுத்துக்களை ஒத்தையான எழுத்துகளை பிரியாமல்படிக்கு செய்யவேண்டும்.

கம்போஸ்செய்து ஸ்டிக்கில் உள்ளஎழுத்துகளை இரண்டுகரங்களால் பிடித்துக்கொண்டு ஷெடி மேட்டரை கழட்டி ஓர் காலியில் மேட்டரை வைக்கவேண்டும்.

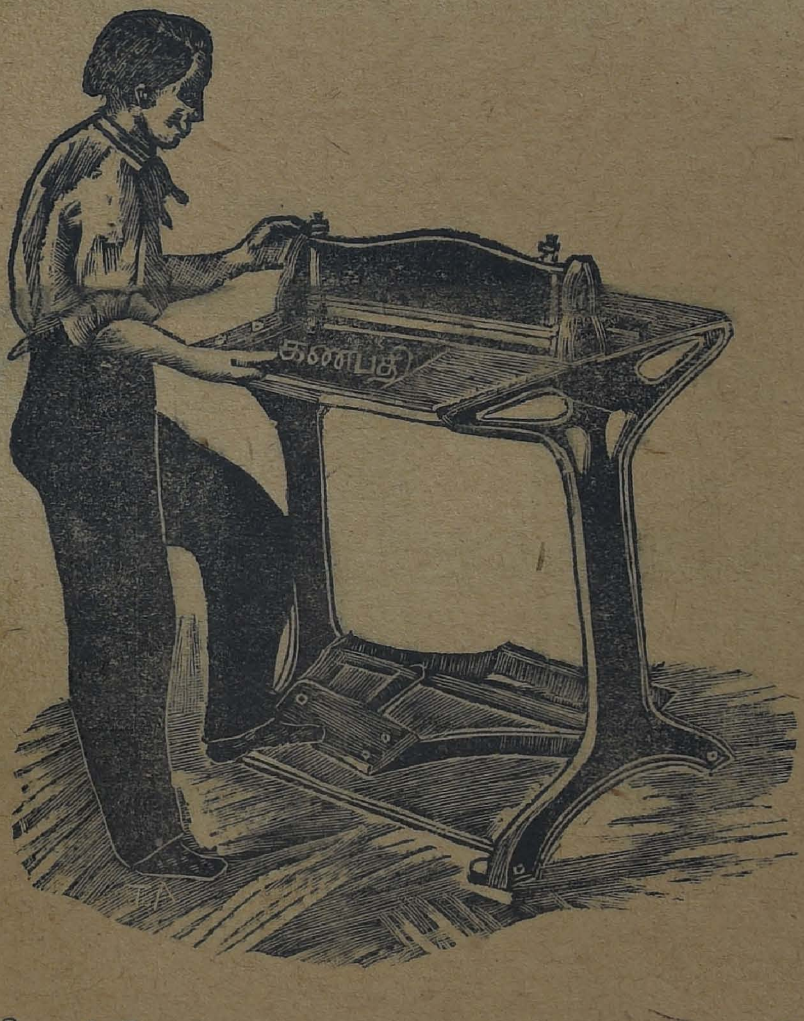
126 A

கம்போஸ் கற்றுக்கொள்பவர் இப்படத்தில் உள்ளபடி



தமிழ் எழுத்துகள் கற்றுக்கொள்ளவேண்டும்.

அதேமாதிரியாக தாங்கள் அச்சிடும் அந்த காபிகள் முழுமையும் கம்போஸ்செய்துக்கொண்டு காலியில்வைத்து கம்போஸ் முடிவானதும் அந்த மேட்டருக்கு ஒவ்வொருவரிகளுக்கும் மத்தியில் (லெட்) போட வேண்டும் அதேமாதிரியாக கம்போஸ் மேட்டர்முழுதும் லெட்போட்டானபிறகு 'அந்த மேட்டர்களை காலிபுரூப் போடவேண்டும்.

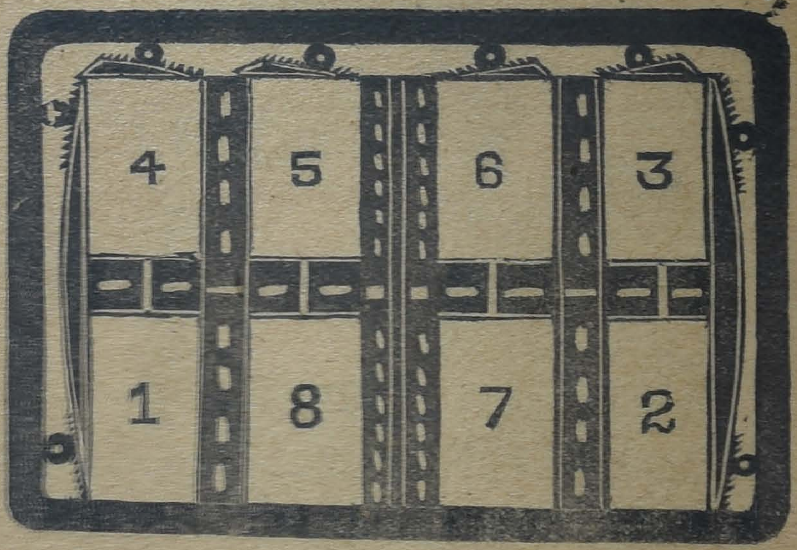


காலிபுரூப் போட்டானபிறகு அதைநன்ருக கம்போஸ்செய்த காபியைக்கொண்டு புரூப் கரைக்ஷன் செய்யவேண்டும்.

புரூப் கரைக்ஷன் செய்தானபிறகு அந்த கம்போஸ்செய்திருக்கும் மேட்டர்களை நமக்கு .எந்த அளவிற்கு பேஜ் பிரிக்கவேண்டுமோ அந்த அளவின் விபரமாவது.

முதல்பேஜியில் தலைப்பில் 4-எம் கொட்டேஷன் பிளாங் போட்டுக் கொண்டு மேற்கண்ட கொட்டேஷன் பிளாங்கியுடன் பேஜ் ஒன்றுக்கு பைகாலயன் 35-ஆக பேஜ்களை பிரித்தல்வேண்டும்.

அதே மாதிரியாக எவ்வளவுமேட்டர் கம்போஸ் செய்திருக்கிறதோ அந்தமேட்டர்களை தனித்தனியாக 2-வது பேஜியிலிருந்து எட்டிங்கெம்பர் குடுத்து பாரம் 1-க்கு 8-பேஜியாக இம்போஸ் செய்யவேண்டும்.

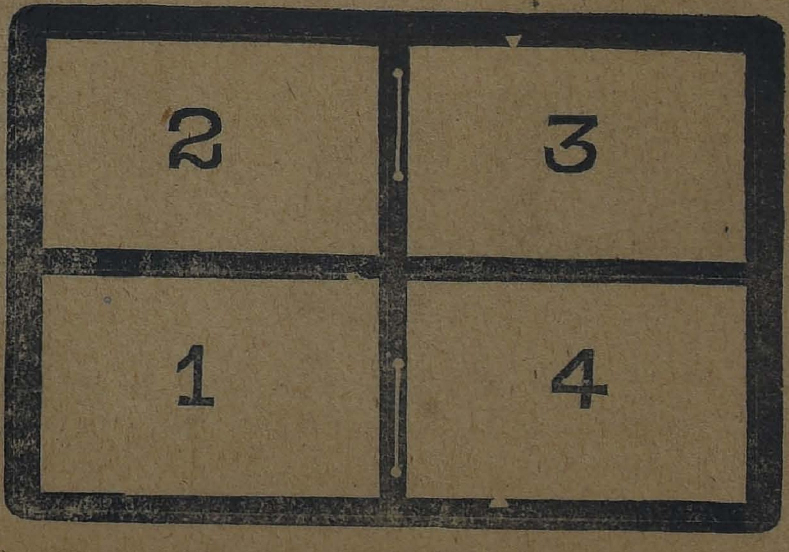


இம்போஸ் செய்யும் வகை.

இம்போஸ் செய்வதானல் ஒரு பெரிய அகலமுள்ள, ஸ்டோன் அல்லது சுத்தமான இரும்புக்கல்லின்மேல் இந்த படத்தில்கண்டபடி இம்போஸ் செய்யவேண்டும்.

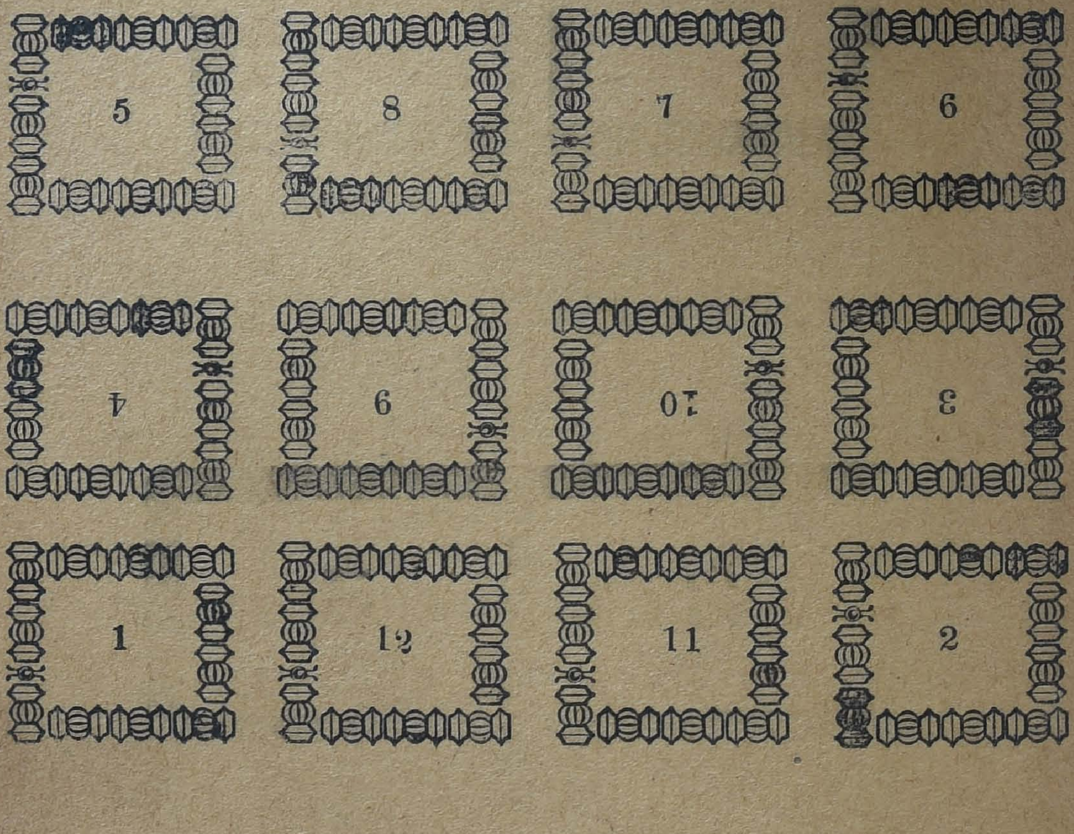
இரண்டுபேஜ் இம்போஸ் செய்யும் வகை.

நான்குபேஜ் இம்போஸ் செய்யும் வகை.



பாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானால் இப்படத்தில் உள்ளபடி செய்தல் வேண்டும்.

பனிரெண்டுபேஜ் இம்போஸ் செய்யும் வகை.



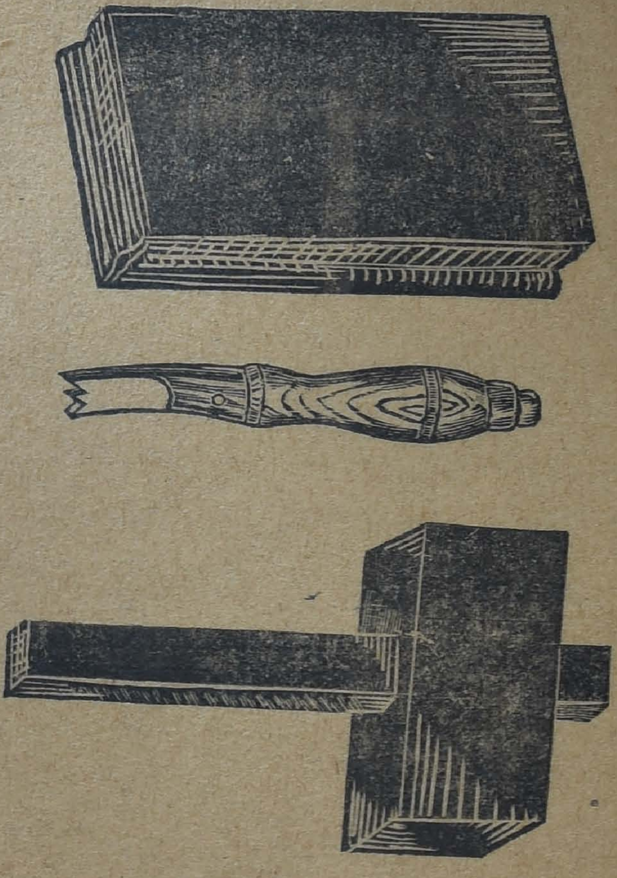
பாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானால் இப்படத்தில் உள்ளபடி செய்தல் வேண்டும்.

பதினாறுபேஜ் இம்போஸ் செய்யும் வகை.

பாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானால் இப்படத்தில் உள்ளபடி செய்தல்வேண்டும்.

பேஜிகளை சேர்த்தானபிறகு சேஸபோடவும்பிறகு ஒவ்வொரு பேஜியின் தலைப்பில் 2-எம் கட்டைகளை போடவேண்டும் பேஜியின் பக்கத்தில் 2-ம் கட்டைபோடவும் பிறரு இரண்டுபேஜியின் நடுவில் 7-ம்கட்டைபோ்டவும் இவ்விதமாக பேஜிகளுக்குகட்டைகளைசேர்த்து பேஜிகளை அணைக்கவேண்டும்.

இப்படத்தில் உள்ள கருவிகளால்

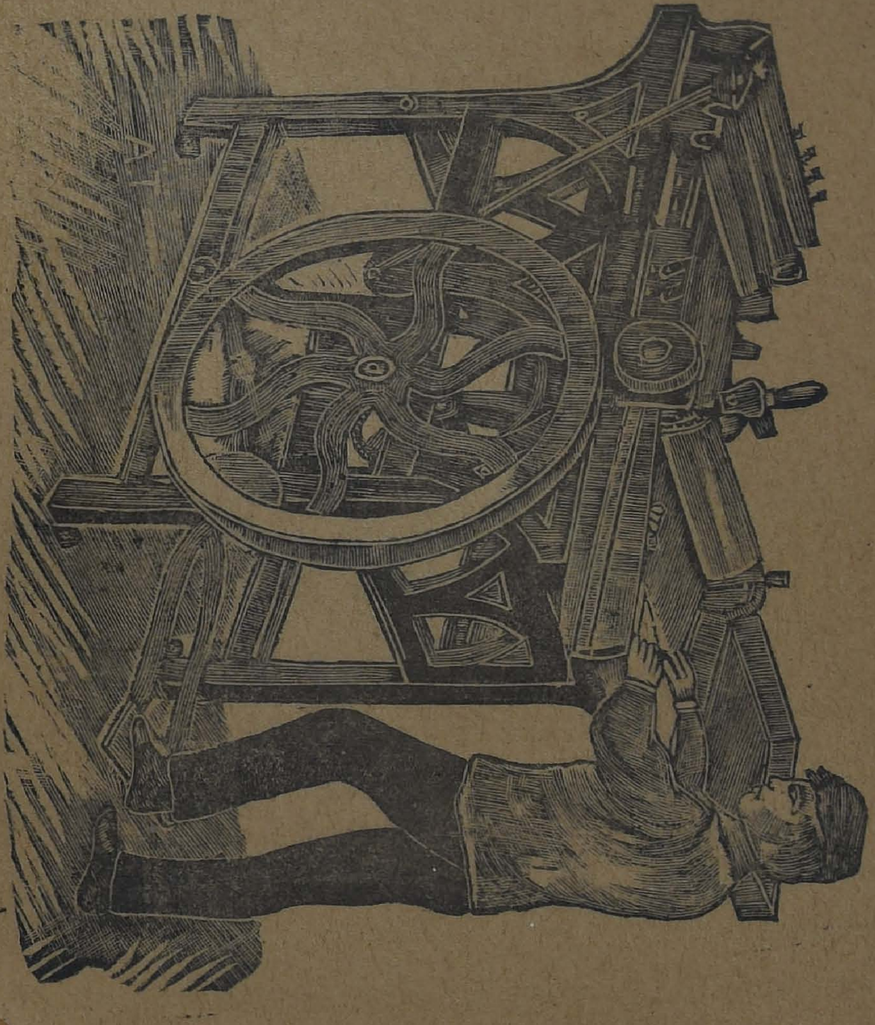


பாரங்களை முடுக்கவேண்டும்.

பிறகு அந்த பேஜிகளை சிறு சிறு கைண்டு (அதாவது) மரத்தில் துண்டுதுணடாகவெட்டிய கைண்டினுல் பேஜ் 1-க்கு இரண்டுபக்கங்களிலும் கைண்டு வைத்து பாரங்களை ஒரு ஸடூபன்ஸடிக்கை இடது கையில் பிடித்துக்கொண்டு வலதுகையில் மள்டியைபிடித்துகொண்டு கைண்டுகளை முடுக்கவேண்டும்.

பாரங்கள் முடிக்கானபிறகு மிஷின் அல்லது கைபிரஸில் பாரங்களை எத்தி பாரம்புரூப் போடவேண்டும்.

பாரம்புரூப் போட்டானவுடன் மேற்படி காலி புரூப்கரைக்ஷனைக் கொண்டு இந்த பாரம்புரூப்பை மறுபடியும் சீர்திருத்தம் செய்யவேண்டும் செய்தானபிறகு.

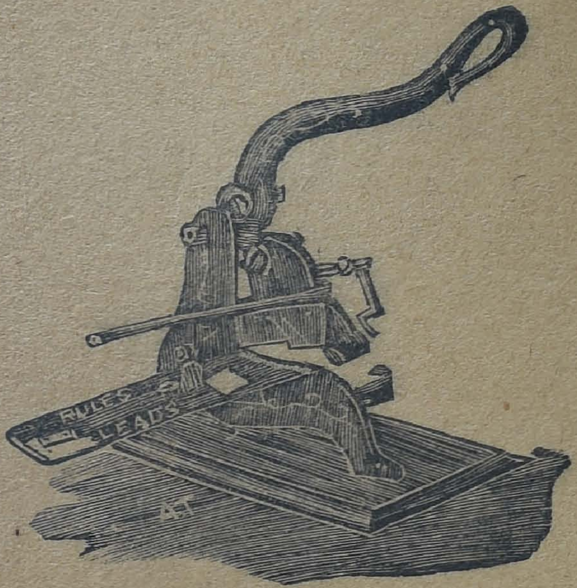


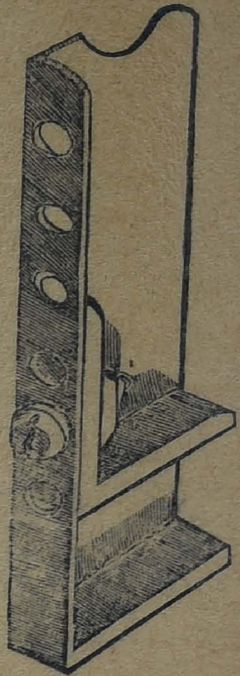
அந்த பாரங்களை ஒரு ஸ்டோனில்போட்டு எழுத்துகளை பிழை இல்லாமல் கரைக்ஷன் செய்யவேண்டும்.

கரைக்ஷன் செய்தானஉடன் அந்த பாரங்களை அச்சிடும்படி தங்களுக்கு எவ்வளவு காபிகள் அச்சிடவேண்டுமோ அத்தனைகாபிகளை அச்சிடும்படி மிஷினுக்கு கொடுக்கவேண்டும்.

லெட்டுகள் பித்தளைரூல்கள் இவைகளை மேற்கண்ட கத்திரியில் தங்களுக்கு தேவையான சைஸ அளவு பிடித்துக்கொண்டு லெட்டுகளையும் ரூல்களையும் வெட்டிக்கொள்ளவேண்டும்.

ரூல்களையும் லெட்டுகளையும் கத்தரிக்கும் மிஷின்





பாரங்களை சுத்தம் செய்யும் வகை.

பாரங்களை மிஷினில் அச்சடித்தானபிறகு பிரஷ்ஷினால் சோப் அல்லது ஆஷ்வாடரில் பிரஷின்மேல் தேய்த்து எழுத்தின்மேல் உள்ளமைகளை சுத்தமாக தேய்த்துக்கழுவி நல்ல ஜலத்தினால் சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.

இதே மாதிரியாக எந்தபாரங்கள் அச்சிடவேணுமோ அந்த பாரங்களை 12-பேஜ் சைஸாகவும் 16-பேஜ் சைசாகவும் மேட்டர்கள் கம்போஸசெய்து பிறகு பாரங்கள் சேர்க்கவேண்டும் ஒவ்வொரு பாரங்களும் கரைக்ஷன்செய்து பிழை இல்லாமல் அச்சடிக்கவேண்டும்.

அச்சிட்டகாபிகளை பைண்டு செய்யும் வகை.

அச்சிட்ட காபிகளை இரண்டாக அறுத்து தந்தத்தினால் காபிகளை மடிக்கவேண்டும்.

8-பேஜ் அளவுள்ள காபிகளாயிருந்தால் 2-மடிப்பாக மடிக்கவேண்டும் 12-பேஜ் காபிகளாயிருந்தால் 3-மடிப்புகளாகவும் 16-பேஜ்களாயிருந்தால் 3-மடிப்பாகவும் மடிக்கவேண்டும்.

மடித்த காபிகளைமுதல்பாரம் 2-3-4-5-6-7-8-9-10-வரையில் முடிந்தகாபிகளை நெம்பர் வரிசையாகவைத்து கம்போஸ்செய்யவேண்டும்.

மேற்படி காபிகளை கம்போஸ் செய்தானவுடன் காபி நெம்பர்கள் சரியாக இருக்கிறதா என்றும் அந்த புஸ்தகமாய் சுத்தமாக காபிகளை தட்டி கயிற்றினால் கட்டிவைக்கவேண்டும்.

அதை பைண்டு செய்யும்போது புஸ்தகங்களாகப்பிரித்து முதுகின் மேல் மூன்று துவாரங்கள் 4-துவாரமாக எழுகினால்செய்த பாட்கின் என்னும் ஊசியினால் துவாரம் போட்டு அதை மெல்லிய ஸகின் நூலால் தைக்கவேண்டும்.

புஸ்தகம் தையல்வேலை தீர்ந்ததும் அதற்கு வெள்ளைகாகிதத்தினால் புஸதகம் இரண்டு பக்கங்களில் சயிட்டு மேற்கண்ட தையல் மறையும்படியாக கோதுமைமாவு கூழினால் காகிதத்தில் தடவி வொட்டவேண்டும்.

புஸதகம் சையிட்டு ஒட்டியபின் மேற்படி புஸதகத்தை கட்டிங் மிஷினில் புஸதகத்தின் வயிற்றுப்பக்கம் 1-எம் மார்ஜன்வைத்து புஸதகத்தை வெட்டவேண்டும்.

புத்தகத்தின் தலைப்பில் கொஞ்சம் மார்ஜன்விட்டு அரை எம் புஸதகத்தை வெட்டவேண்டும் வால்பக்கத்தில் 2-ம் மார்ஜனுக்கு வெட்டவேண்டும்.

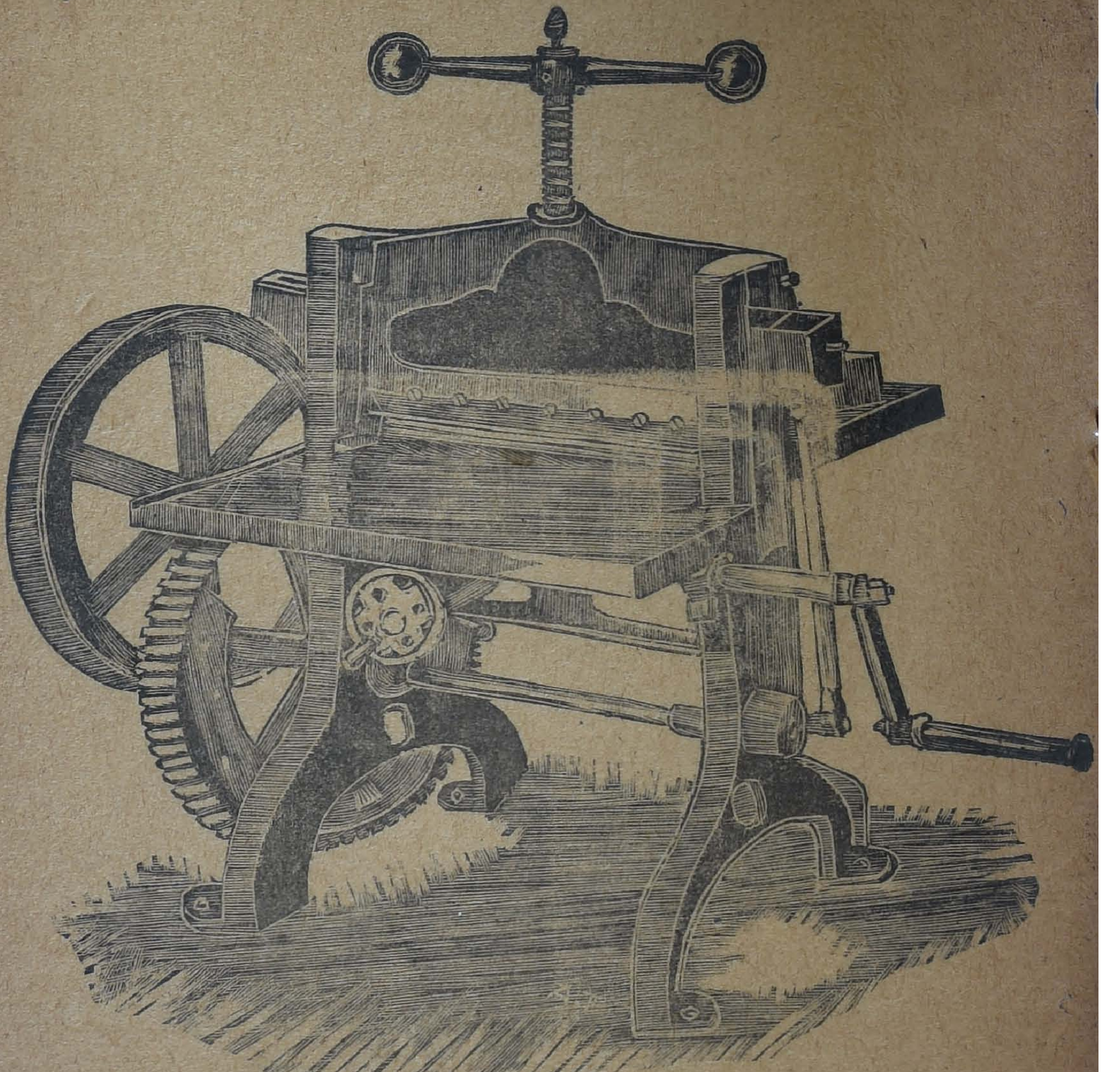
போர்டுகட்டிங் மிஷினில் மேற்கண்ட புஸதக அளவிற்குமேல் தலைப்பிலும் வால்பக்கத்திலும் அரை எம் போர்டாகவும் போர்டைசுத்தம் செய்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு அந்த புத்தகத்தை முதுகின் பின்பக்கத்தில் ஒரு புள்ளி இலை அகலத்திற்கு அட்டையை புத்தகத்தின் வயற்றுப்பக்கம் வரை வைத்து புத்தகத்தை நெஞ்சு எடுக்கவேண்டும்.

எடுத்தானபிறகு முதுகின்மேல் ஒரு ரீம் காகிதம் பீஸ ஒட்டவேண்டும்.

ஒட்டியபிறகு புத்தகத்தின் அளவு பார்த்துக்கொண்டு முதுகில் கலிகா என்னும் துணியில் போதுமான அளவு அறுத்து புத்தகத்திற்கு வஜ்ஜீரத்தினுல் கலிகாவைப் போடவேண்டும்.

பிறகு புத்தகத்தின் இரண்டு பக்கங்களில் மூலையாககலிகா சிறுதுண்டாக ஒட்டவேணடும்.



அதற்குமேல் மார்பில் காகிதத்தை அட்டையின்மேல் ஒட்டவேண்டும் ஒட்டியபிறகு புத்தகத்தின்சயிட்டில் உள்ள ஒருபக்கத்தில் கூழு தடவி சைட்பிடிக்கவேண்டும் பிடித்தானஉடன் ஆட்பிரஸில் அடியில் சமமான பலகையின்மேல் புத்தகத்தைவைத்தும் அதற்குமேல் ஒருபலகையைவைத்து மிஷினில் முடிக்கி எடுக்கவேண்டும்.

எடுத்தானபிறகு புத்தகத்தை பிரித்துசுத்தமாகபார்த்து வைக்கவேண்டும்.

இருபத்தினாலு பேஜ் இம்போஸ்செய்யும் வகை.

1	24	21	4	5	20
12	13	16	9	8	17

11	14	15	10	7	18
2	23	22	3	6	19

இந்தபாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானால் இப்படத்தில் உள்ளபடி இம்போஸ் செய்யவேண்டும்.

பதினெட்டுபேஜியில் முதல்பாரம் இம்போஸ்

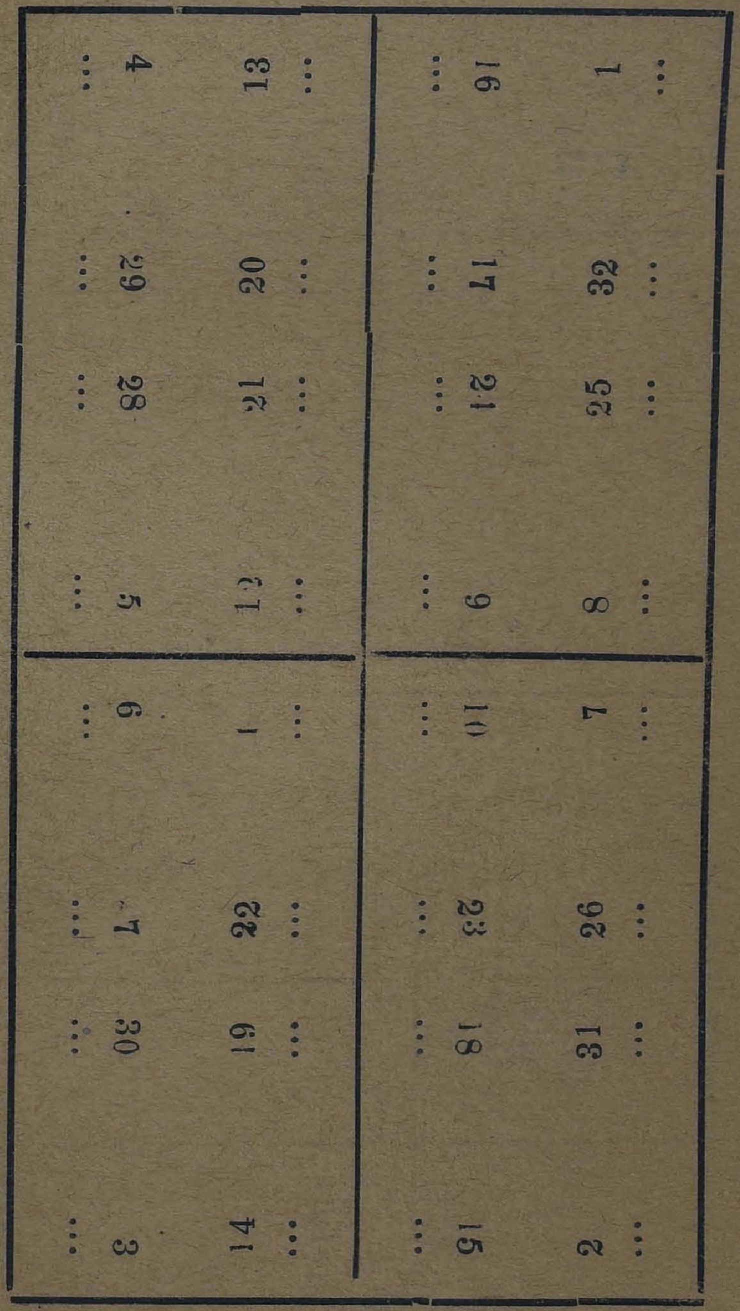
...	...	...	...	...	...
1	36	25	12	13	24
4	33	28	9	16	21
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
5	32	29	8	17	20

பதினெட்டுபேஜியில் இரண்டாவது பாரம் இம்போஸ்.

...	...	...	...	...	...
23	14	11	26	35	2
22	15	10	27	34	3
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
19	18	7	30	31	6

இந்தபாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானல் இப்படத்தில் உள்ளபடி இம்போஸ் செய்யவேண்டும்.

முப்பத்திரெண்டு பேஜ் இம்போஸ்செய்யும் வகை.



இந்தபாரங்களை இம்போஸ் செய்வதானால் இப்படத்தில் உள்ளபடி இம்போஸ் செய்யவேண்டும்.

ரப்பர்ஸ்டாம்பு செய்யும் வகை.

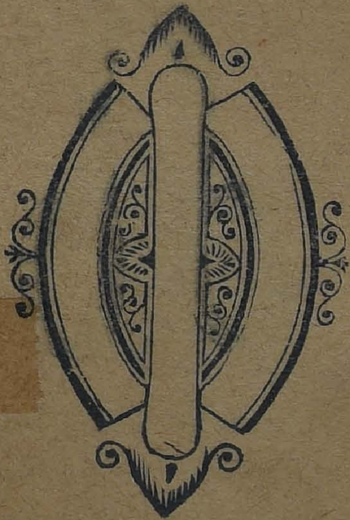
மேற்கண்ட ஒவல்களில் தங்களுக்குத் தேவையான பெயர் ஊர்விலாசம் ஜில்லா போஸ்டாபீஸ் தாலுகா எந்த எந்த மாதிரியாக கம்போஸ்

செய்யவேண்டுமோ அதே மாதிரியாக மேற்கண்ட ஒவல்களின் துவாரத்தில் எழுத்துக்களை அடைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

ரப்பர்சீல் செய்யும் முறை.

பிறகு இரும்பினுல்செய்த மவுல் அகலமுள்ளதும் அதின் நாற் புரங்களில் மவுலுக்குமேல் 1-எம் உயரம் இரும்பினுல் கம்பியுள்ளதுமாக செய்த மவுலினுல் மேற்படி ஓவல்களை நடுமத்தியில்வைத்து ரிவிட் செய்துக்கொள்ளவேண்டும்.

செய்தானபிறகு மேற்படி மவுலுக்குமேல் சுத்தமான பலகைபோல் இரும்பினுல்செய்த பிளேட் நாற்புரம் சிறு துவாரமுள்ளதாக இருக்க வேண்டும் அந்த துவாரத்தின்வழியாக மேற்கண்ட ஓவல்ஸ் ரிவிட்செய் செய்திருக்கும் பிளேட்டின் நாற் புரங்களில் உயரமுள்ள சிறுகம்பியின் மத்தியில் ஸ்பிரிங் அதாவது வில் நாற்புரங்களில்போட்டு பிறகு மேற்சொல்லிய அகலமுள்ள பலகைபோன்ற பிளேட்டில்.

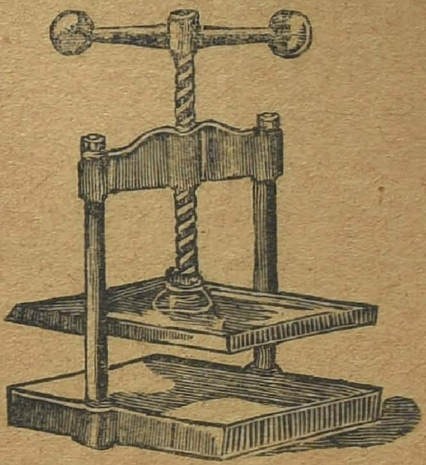


பிரன்ச்சாக்	1-பலம்
சாதாசாக்	1 ,,
ப்ளேஸ்டர் ஆப்பேரீஸ	½ பலம்

டக்டைன் என்னும் கப் தண்ணியில் கலந்துக்கொண்டு பதமாக கையினுல் பிசைந்துக்கொண்டு மேற்படி பிளேட்டில் தடவி கத்தியினுல் மேடுபள்ளம் இல்லாமல் சுத்தமாக சீர்திருத்திக்கொண்டு.

மேற்படி ஓவல்ஸ் ரிவிட் செய்திருக்கு மவுல்மேல் உள்ள ஸ்பிரிங் போட்டிருக்கும் துவாரத்தில்வழியாக மேற்படி பிளேட்டைமூடி நமது இரண்டுகரங்களினுல் அசையாமல்படிக்கு இம்பிரேஷன்செய்து எடுத்துக் கொண்டு பிறகு மேற்படி கத்தியினுல் எழுத்துக்களை சுத்தமாக சீர்திருத்தம் செய்துக்கொண்டு பிறகு மேற்படி பிளேட்டை நிழலில் காயவைக்க

வும் இந்தபடத்தில்கண்ட மிஷின் அடியில் கொஞ்சம் நெருப்பு தீபோட்டு மேற்கண்ட நிழலில் காயவைத்த பிளேட்டை மிஷினில்வைத்து சூடு உண்டானபிறகு அந்தஓவல்ஸ் அளவிற்கு தங்களுக்குசதுரத்திற்கு சதுர ரப்பர்துண்டை மேற்படி சூடுகாட்டிய மாவின் பிளேட்டின்மேல் ரப்பர் தீயாமல்படி மேற்படி மிஷின் மறையைமுடிக்கி ரப்பரை அழுத்த



வும் ரப்பர் தீயாமல் உடனே ரப்பரை எடுத்து ஓவல்ஸ் உள்ள எழுத்துகள்ரப்பர்மேல் அழுந்தி இருக்கிறதா என்று பார்த்து எடுக்கவும் பிறகு அதை சுற்றிலும் கத்தரித்துக்கொண்டு ஒரு பித்தளைதகட்டை சதுரமாகவும் தேவையான மட்டும் ஒரு கைபிடிப்போட்டு மேற்படி ரப்பர் சீலை ஜப்பானில் தடவி பித்தளை தகட்டின்மேல் ஒட்டவும் அப்படி ஒட்டியான பிறகு ரப்பர் கீழே விழாமல் ரப்பர் சீல்களை ஒட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

கைத்தொழில் வணிகசாஸ்திரம் முற்றிற்று.

143

வெளியாய் விட்டது ! வெளியாய் விட்டது ! !

ஒவ்வொரு குடும்பத்திலும் அவசியம் இருக்கவேண்டிய நூல் எது ?
இதுகாறும் இம்மாதிரியான நூல் தமிழ் உலகில் வெளிவரவே இ

கருப்ப சாஸ்திரம்.

இதில் சுமார் 250-விஷயங்கள் அடங்கியிருக்கின்றன.

இதில் காலமறிந்து கலியாணஞ் செய்யுமுறையும், பருவமறிந்து சங்கமஞ்செய்யும் விபரமும், பாலியவிவாகத்தின் கெடுதியுணருமார்க்கமும், தேகபலம் வீரியசக்திமுதலியனவுள்ள சந்ததிகளையடையும்விதங்களும், கருப்பத்திலிருப்பது ஆண்பெண் ஆகிய இரண்டினுள் இன்னதென்றறியுமுபாயமும், தம் மனோபாவனையின்படி ஆண்பெண் உற்பத்தியாக்கிக்கொள்ளுந் தன்மையும் ஸ்திரீபுருஷர் மலடாவதின்காரணமும் அவற்றின் விபரமுதலியனவும், கருப்பகால சுகாதார விதிகளும், அவற்றினாலடையும் பயன்களும், கருப்பகாலத்தில் பெண்மணிகள் கவனித்து நடக்கும்விதங்களும், ஒவ்வொரு மாதங்களிலும் அவர்களுக்குண்டாகும் வியாதிகளும். அவற்றிற்குத் தகுந்த சிகிச்சைகளும் சுகமாகப் பிரசவிக்கும் மார்க்கங்களும், பேறுகாலத்தில் ஸ்திரீ இருக்கவேண்டிய லக்ஷணங்களும், அவ்வப்போது மருத்துவச்சி புரியும் சிகிச்சைகளும், கருத்தங்கிய ஸ்திரீ பேறுகாலத்தைத் தானே தெரிந்துகொள்ளும் இரகஸ்யங்களும், அந்தச் சமயத்தில் அவளின் மனம்வாக்குக்காயம் இருக்கவேண்டியபரிசுத்த நிலைமையும் பிரசவித்த ஸ்திரீகளுக்குண்டாகும் பல பல வியாதிகளும் அவற்றிற்குத் தகுந்த சிகிச்சைகளும் சில பெண்களுக்கு அறிவின்மையாலுண்டாகும் வியாதிகளும், அவற்றிற்குத் தகுந்த சிகிச்சைகளும் பிரசவித்தபின் உடம்பு சவுக்கியம் அடைகிற மார்க்கங்களும் பிரசவித்த குழந்தையைப் பிரசவ இல்லத்தில் ரக்ஷிக்கும் கிரமமும், அதற்குப் பாலூட்டுங் கிரமங்களும், குழந்தைகளைப்போஷிக்கும் மார்க்கங்களும்,பிள்ளை நோய்கொள்ளாமல் சுகத்தோடு வளரச்செய்யும்விதிகளும், குழந்தைகள் போதனாப்பியாச விபரங்களும், அவைகளினால் அப்பிள்ளைகள்பயனடையும்விதிகளும்இன்னும், அரிய பெரிய இரகசியவிஷயங்களும் மிகத் தெளிவாக எழுதப்பட்டுள்ளன.

அனேக படங்களுடன் கலிக்கோ பயிண்டுடன் விலை 1 8 0

என். கணபதி புத்தகசாலை,
33 திருப்பள்ளிவீதி சவுகார்பேட்டை பேஸ்டாடு சென்னை.

5-ம் பதிப்பு.

வெளிவந்து விட்டது. வெளிவந்து விட்டது.

சகல தேவதை வசியமென்னும் ஓர் புதிய மலையாள

மாந்திரீக அரிச்சுவடி

25-சக்கரத்துடன் இரண்டு பாகங்கள் அடங்கியது.

இந்நூலில் அடங்கிய விஷயங்கள், கணபதி துதி, சுப்பிரமணியர் வசியமும், சத்தி பூசை, சிவபூசை, காளியந்திரம், தேவி பூசை, ஹநுமான் வசியம், விபூதி பிடித்தல், ருத்திராக்ஷம் ஜபித்தல், சிசு பாலர்களுக்கு முடிகயிறு ஜபித்தல், இரக்ஷாபந்தனம் செய்தல், பேய் பிசாசு ஓட்டுதல், முடியறுத்தல், மதுரை வீரசுவாமி வசியம், சகலவித வியாதிகளுக்கு தக்கவாறு சக்கரம்போடுதல் தேவதைகளுக்கு உருவுபோடுதல் தேவதைகளுக்கு தகுந்த பலவித சக்கரத்துடன் சகலரும் கற்றுக்கொள்ள எளிய நடையில் தமிழ் பாஷையில் அச்சிட்டிருக்கிறது டிம்மி 12 அளவில் 16 பவுன் கடிதத்தில் இம்மாதிரியான பெரிய எழுத்தில் அச்சிட்டிருக்கிறது புத்தகம் 1-க்கு 0 4 0

இப்புத்தகம் தேவையானவர்கள் இதனடியில் கண்ட விலாசதாரருக்கு 5-அணா தபால் பில்லை அனுப்பினால் புக்போஸ்டு மூலியமாய் அனுப்பப்படும்.

ஸ்டாம்பு அனுப்பாமல் எழுதும் கடிதங்களுக்கு பதில் கிடையாது.

என். கணபதி புத்தகசாலை,
33, திருப்பள்ளி வீதி சவுகார்பேட்டை போஸ்டு,
சென்னை.